

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p><b>Salade verte – Dés de jambon</b></p> <p>*</p> <p><b>Estouffade de bœuf</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Flan nappé de caramel</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Choux de Bruxelles</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit croc Bio</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p></p> <p><b>Radis Beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Lasagnes aux légumes grillés</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p> <p></p>	<p><b>Coleslaw</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce hollandaise</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre au romarin</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

**Légende**

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement.

Vous pouvez consulter nos menus, donner votre avis ou formuler vos suggestions sur notre site <https://repas-sarcel.fr/>.

Nous vous répondrons dans un délai maximum de 10 jours.