
















LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade de blé		Salade verte – Dés de jambon	Lentilles vinaigrette	Céleri rémoulade
*		*	*	*
Mignonin de veau	Carottes râpées	Frigousse de volaille	Poisson du jour sauce hollandaise	Colombo de porc
				
*	*	*	*	*
Haricots verts	Tartiflette végétarienne	Coquillettes	Jardinière de légumes	Pomme de terre au romarin
				
*	*	*	*	*
Yaourt aromatisé	Salade verte	Fromage	Brie	Petit suisse sucré
				
*	*	*	*	*
Fruit	Compote	Chocolat liégeois	Crème vanille	Oreillons d'abricots
				

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

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Ceufs
 Féculents (pâtes...)
 Produits laitiers

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.