

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p>Pâté de campagne - Cornichons</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule</p>	<p></p> <p>Terrine de légumes</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes - pommes de terre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Carré Président</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc au miel et à la moutarde</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos</p> <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Saint Paulin</p> <p>*</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p></p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

-  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.