
















LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Salade verte –Thon – Maïs</p>  <p>*</p> <p>Rougail saucisse</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Mignonin de veau</p>  <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Frigousse de volaille</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Chocolat liégeois</p> 	 <p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Tartiflette végétarienne</p>  <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p>  <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Brie</p> <p>*</p> <p>Crème vanille</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.