

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Céleri râpé</p>  <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Boul'bœuf à la tomate</p>  <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Moules</p>  <p>*</p> <p>Frites</p>  <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.