
















LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Chipolatas</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Mignonin de veau</p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pâtes</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Œufs aux épices du soleil</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Saint Paulin</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p>


Légende

 menu végétarien

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Œufs

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.