

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Céleri râpé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Moules</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></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.