

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	
<b>Terrine de légumes</b>	*	*	*	
*	<b>Rôti de dinde à la crème</b>	<b>Colombo de porc</b>	<b>Pâtes Carbonara</b>	<b>MENU</b>
<b>Cordon veggio</b>	*			<b>DE</b>
*	<b>Salsifis</b>	*	*	<b>FIN D'ANNÉE</b>
<b>Purée de pommes de terre</b>	*	<b>Semoule</b>	<b>Salade verte</b>	
*	<b>Fromage</b>		*	
<b>Brie</b>	*	<b>Fromage blanc à la vanille</b>	<b>Glace</b>	
	<b>Tarte aux pommes</b>	*	*	
*		<b>Fruit</b>	<b>Biscuit</b>	
<b>Fruit</b>				

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
 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.