














LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p><b>Pâté de campagne</b> - Cornichons</p>  <p>*</p>	 <p><b>Terrine de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Haricots verts vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p>
<p><b>Bœuf Stroganoff</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Cordon veggie</b></p> <p>*</p>	<p><b>Colombo de porc</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p>*</p>	<p><b>Pâtes Carbonara</b></p> 
<p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Semoule</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>*</p>
<p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p>	<p><b>Brie</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p>	<p><b>Fromage</b></p> <p>*</p>	<p><b>Glace</b></p> <p>*</p>
<p><b>Semoule à la vanille</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Tarte aux pommes</b></p> 	<p><b>Biscuit</b></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.