















LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p><b>Salade de pommes de terre - Thon</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></p> <p><b>Salade verte – Dés de mimolette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Raviolis farcis aux légumes Bio</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Boul'bœuf sauce aigre douce</b></p> <p>*</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Salade de chou – Dés de jambon</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Cervelas vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf au paprika</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantadou ail et fines herbes</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz au lait</b></p> <p></p>

 production locale  
 plat fait maison  
 frais  
 poisson frais

**Légende**  
Fruits et légumes cuits  
Fruits et légumes crus  
Viande-Poisson-Cœufs  
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.