













LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poulet</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p></p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Pâtes Carbonara</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rougail saucisses</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Glace</p> <p>*</p> <p>Biscuit</p>	<p></p> <p>MENU</p> <p>DE</p> <p>FIN D'ANNÉE</p> <p></p>



-  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.