
















LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p>	<p><b>Menu Alsacien</b></p> 	<p><b>Taboulé</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Hachis Parmentier</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Estouffade de bœuf</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poulet rôti</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Salade Strasbourgeoise</b> (pommes de terre – cervelas – cornichons)</p> <p>*</p>	<p><b>Poisson du jour au beurre blanc</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Salade verte</b></p> <p>*</p>	<p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>*</p>	<p><b>Choucroute</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fromage</b></p> <p>*</p>	<p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Fromage</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tarte pommes et noix</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p>
<p><b>Compote</b></p> <p>*</p>	<p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Crème caramel</b></p>	<p><b>Chocolats de Pâques</b></p> 	<p><b>Liégeois vanille</b></p> <p>*</p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  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.