

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Boul'boeuf à la tomate</p> <p>*</p> <p>Salsifis</p>  <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p>  <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Lentilles vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Rôti de boeuf</p>  <p>*</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	 <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p>  <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

Légende

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

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.