











LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Quenelle de volaille sauce curry</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p> 	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>F</p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Céleri rémoulade</p>  <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>F</p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p>  <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Emmental</p>  <p>*</p> <p>Liégeois vanille</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.