



















LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade de blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf sauce moutarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade grecque</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème vanille</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Omelette Bio sauce tomate</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</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.