



















| LUNDI 26 | MARDI 27 | MERCREDI 28 | JEUDI 29 | VENDREDI 30 |
|--|--|---|--|--|
| <p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> | <p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf sauce béarnaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p> | <p></p> <p>Concombre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Parmentier de légumes</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p> |


Légende


 menu végétarien


 Label rouge


 production locale


 plat fait maison


 frais

 poisson frais

 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.