

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p>  <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p>  <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p> <p>Fournols</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf sauce moutarde</p>  <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p>  <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	 <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p>  <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Oreillons de pêches</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p>  <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Camembert</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>

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

<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>

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.