

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p><b>Salade verte – Thon – Maïs</b></p> <p>*</p> <p><b>Cordon bleu</b></p>  <p>*</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf aux champignons</b></p>  <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Carottes râpées</b></p>  <p>*</p> <p><b>Sauté de dinde aux épices du soleil</b></p>   <p>*</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème caramel</b></p>	 <p><b>Salade verte – Dés d'emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Omelette sauce tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p>  <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Potage vermicelle à la poule</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p>  <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème anglaise</b></p> 

 menu végétarien

 Label rouge

 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.