














LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b>     </p> <p>*</p> <p><b>Lentilles Bio de Vendée</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Veau marengo</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b>  </p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon grill</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Salsifis persillés</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule au caramel</b></p>	<p>  <b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Gratin courgettes - pommes de terre</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Eclair au chocolat</b>  </p>	<p><b>Cervelas vinaigrette</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre blanc</b>  </p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

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

<p><b>Légende</b></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.