

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet chasseur</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Emmental</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Gâteau de semoule aux raisins lit de caramel</b></p>	<p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Blanquette de dinde</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit Suisse</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Lasagnes au saumon</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Crêpe aux champignons</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Gratin de légumes (carottes – courgettes – pommes de terre)</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Potage de bœuf vermicelle</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Epinards à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

**Légende**  
 Fruits et légumes cuits  
 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.