

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p>	<p>Céleri rémoulade</p>  <p>*</p>	<p>Macédoine de légumes</p>  <p>*</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p>	<p>Salade de pâtes – Dés de jambon</p> <p>*</p>
<p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p>	<p>Poulet sauce chasseur</p>  <p>*</p>	<p>Quenelle de brochet sauce crustacés</p> <p>*</p>	<p>Œuf sauce béchamel</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour à la persillade</p>  <p>*</p>
<p>Brocolis</p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre aux herbes</p> <p>*</p>	<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>*</p>	<p>Purée de carottes</p>  <p>*</p>
<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Yaourt de la Bazinière au sucre de canne</p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>*</p>
<p>Flan pâtissier</p> 	<p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> 	<p>Fruit</p>

 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.