









LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p><b>Céleri rémoulade</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p>	<p><b>Brocolis vinaigrette</b></p>	<p><b>Salade de blé</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p>
<p>*</p>	<p><b>Crêpe aux champignons</b></p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>
<p><b>Sauté de dinde aux épices du soleil</b></p> 	<p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p>	<p><b>Poisson pané</b></p> 	<p><b>Blanquette de poisson</b></p> 	<p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> 
<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>
<p><b>Riz</b></p>	<p><b>Epinards à la crème</b></p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b></p>	<p><b>Poêlée campagnarde</b></p>	<p><b>Coquillettes</b></p> 
<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>
<p><b>Petit suisse</b></p>	<p><b>Edam</b></p> 	<p><b>Picon</b></p>	<p><b>Tomme blanche</b></p>	<p><b>Fournols</b></p>
<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>
<p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Crème dessert chocolat</b></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.