















LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p>	<p> Crêpe aux champignons</p> <p>*</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p>
<p>Frigousse de volaille</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Poulet rôti</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Lasagnes au saumon</p> <p>*</p>	<p>Œufs durs</p> <p>*</p>	<p>Poisson du jour sauce tomate</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p>	<p>Flageolets</p> <p>*</p>	<p>Salade verte</p> <p>*</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>*</p>	<p>Ratatouille</p> <p>*</p>
<p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>*</p>	<p>Mimolette</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Chanteneige</p> <p>*</p>
<p>Gâteau de semoule aux raisins sur lit de caramel</p>	<p>Confiture</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p></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.