

## REPAS SCOLAIRES ARDIN

<https://repas-sarcel.fr/>

SEMAINE 05 : du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b> *</p> <p><b>Blanquette de dinde</b>  </p> <p><b>Blé</b> </p> <p><b>Petit suisse sucré</b> *</p> <p><b>Compote</b></p>	<p></p> <p><b>Carottes râpées</b> *</p> <p><b>Boulettes de soja à la tomate</b> *</p> <p></p> <p><b>Purée de brocolis</b> *</p> <p></p> <p><b>Fromage</b> *</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b> </p>	<p><b>Haricots verts vinaigrette</b> *</p> <p><b>Lasagnes au saumon</b> </p> <p><b>Salade verte</b> *</p> <p><b>Vache qui rit</b> *</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b> </p>	<p><b>Potage de bœuf vermicelle</b> </p> <p><b>Poisson du jour au beurre citronné</b> </p> <p><b>Epinards à la crème</b> *</p> <p><b>Cantafrais</b> *</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Salade verte - Thon - Maïs</b> *</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b>   </p> <p><b>Coquillettes</b> *</p> <p><b>Brie</b> </p> <p><b>Crème à la vanille</b> *</p>

 menu végétarien

 Label rouge

 production locale

 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.