


















LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Céleri rémoulade	 Crêpe emmental	Brocolis vinaigrette	Salade de blé	Radis beurre 
*	*	*	*	*
Sauté de dinde au paprika	Œufs sauce aurore	Poisson sauce crustacé	Blanquette de poisson	Bœuf Stroganoff
 				  
*	*	*	*	*
Riz	Epinards à la crème	Semoule	Poêlée campagnarde	Coquillettes
*	*		*	*
Petit suisse	Edam	Picon	Tomme blanche	Fournols
	*	*	*	*
Oreillons d'abricots	Fruit	Fruit	Fruit	Crème dessert chocolat
				

-  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.