











LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade verte composée</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde au paprika</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse</p> <p></p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson sauce crustacé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p> <p></p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></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.