






















LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Chou-fleur vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	 <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p>    <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p><i>Repas Couleur Orange</i></p> <p>Potage de courge</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacés</p>  <p>*</p> <p>Purée de carottes</p>  <p>*</p> <p>Mimolette</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Curry de volaille</p>   <p>*</p> <p>Haricots verts persillés</p>  <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</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.