






LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Jambon grill</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p></p> <p>Râpé de betteraves rouges</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>*</p> <p>Oreillons de pêches</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</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.