

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Salade verte composée</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule à la vanille</p>	<p>Carottes râpées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux poivrons</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Galette de pommes de terre - légumes</p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de courgettes</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-Ceufs

■ 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.