







LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde sauce tandoori</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flan Pâtissier</p>	<p>Céleri râpé</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.