











LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p>
<p>Rôti de dinde à la crème</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Sauté de poulet</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>Œufs durs</p> <p></p>	<p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Petits pois</p> <p>*</p>	<p>Coquillettes</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Brocolis</p> <p>*</p>
<p>Edam</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Fruit</p> <p></p>	<p>Chanteneige</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Riz au lait</p>	<p>Cocktail de fruits</p>		<p>Fruit</p>	<p>Fruit</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.