

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade verte – Dés de jambon blanc</b></p>	<p><b>Terrine de légumes</b></p>	<p></p> <p><b>Crêpe emmental</b></p> <p></p>	<p><b>Salade de blé</b></p> <p></p> <p>*</p>
<p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>*</p>	<p><b>Blanquette de dinde</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Poisson pané</b></p> <p>*</p>	<p><b>Galette de pommes de terre - légumes</b></p>	<p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p> <p></p>
<p><b>Flageolets</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Petits pois</b></p>	<p><b>Ratatouille</b></p>
<p><b>Fromage</b></p> <p>*</p>	<p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Picon</b></p> <p>*</p>	<p><b>Gouda</b></p>	<p><b>Tomme grise</b></p>
<p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
<b>Fruits et légumes cuits</b>
<b>Fruits et légumes crus</b>
<b>Viande-Poisson-Ceufs</b>
<b>Féculents (pâtes...)</b>
<b>Produits laitiers</b>

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.