









LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
		<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	<b>Salade de blé</b>	<b>Radis beurre</b>
<b>F</b>	<b>Crêpe emmental</b>	*	*	*
	*	<b>Poisson sauce crustacé</b>	<b>Blanquette de poisson</b>	<b>Bœuf Stroganoff</b>
<b>É</b>	<b>Œufs sauce aurore</b>			  
		*	*	*
<b>R</b>	*	<b>Semoule</b>	<b>Purée de courgettes</b>	<b>Riz</b>
	<b>Epinards à la crème</b>		*	*
<b>I</b>	*	*	<b>Tomme blanche</b>	<b>Samos</b>
	<b>Edam</b>	<b>Picon</b>	*	
<b>É</b>	*	*	*	*
	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

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

Légende
<b>Fruits et légumes cuits</b>
<b>Fruits et légumes crus</b>
<b>Viande-Poisson-Œufs</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.