













LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Radis beurre		Betteraves rouges vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade verte – Dés de jambon blanc
*			*	*
Blanquette de dinde	Crêpe emmental		Poisson du jour au beurre persillé	Sauté de bœuf à la provençale
 	*	*		  
*	Œufs durs			*
Blé		Lasagnes de saumon	*	Pommes de terre au romarin
*	*	*	Gratin de blettes	*
Yaourt nature sucré	Piperade	Fromage		Camembert
*	*	*	*	
Poire au sirop	Chanteneige	Fruit	Fruit	Crème à la vanille
	*			*
	Fruit			

-  menu végétarien
-  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.