
















LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p> <p></p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Œufs durs</p> <p></p> <p>*</p> <p>Piperade</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de blettes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

-  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.