















LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p><b>Salade verte – Thon – Maïs</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de dinde aux champignons</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p></p> <p><b>Crêpe à l'emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Galette de boulgour à l'orientale</b></p> <p>*</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Brocolis vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Brandade de poisson</b></p> <p>*</p> <p><b>Salade</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de blé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce au beurre citronné</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Pâtes bolognaise</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème anglaise</b></p>

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

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Ceufs
 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.