




















LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p></p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de bœuf vermicelle</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Flan nappé de caramel</p>



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.