

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p>  <p>*</p> <p>Semoule</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Compote</p> 	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes au saumon</p>  <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Crêpe aux champignons</p>  <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de bœuf vermicelle</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p>  <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p>  <p>*</p> <p>Fruit</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.