











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

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

Légende
<b>Fruits et légumes cuits</b>
<b>Fruits et légumes crus</b>
<b>Viande-Poisson-Ceufs</b>
<b>Féculents (pâtes...)</b>
<b>Produits laitiers</b>

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.