









LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<b>Céleri rémoulade</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Salade verte – Dés de jambon</b>
*	<b>Crêpe emmental</b>	*	*	*
<b>Rôti de dinde à la crème</b>	*	<b>Quenelles de brochet sauce crustacé</b>	<b>Poisson du jour au beurre citronné</b> 	<b>Boul'boeuf aigre douce</b>
*	<b>Œuf durs</b> 	*	*	*
<b>Blé</b>	*	<b>Riz</b>	*	<b>Coquillettes</b> 
*	<b>Piperade</b>	*	<b>Brocolis</b>	*
<b>Yaourt Bio à la vanille</b> 	*	<b>Mimolette</b> 	<b>Chanteneige</b>	<b>Samos</b>
*	<b>Carré frais</b>	*	*	*
<b>Oreillons d'abricots</b> 	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Crème anglaise</b>

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

<b>Légende</b>
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.