
















LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de volaille aux champignons</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p> <p></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Quenelles de brochet sauce crustacé</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Œuf durs</p> <p></p> <p>*</p> <p>Piperade</p> <p>*</p> <p>Carré frais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre citronné</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

	menu végétarien
	production locale
	plat fait maison
	frais
	poisson frais

Légende
 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.