


















LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Yaourt sucré Bio</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poires au sirop</p> <p></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p><input type="checkbox"/> Œufs sauce Béchamel</p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></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.