

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Choux vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poulet sauce chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p> 	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Boulettes de blé façon Thaï</p>  <p>*</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p> <p>Quenelles de brochet sauce crustacé</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce citronnée</p>  <p>*</p> <p>Purée de carottes</p>  <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p>  <p>*</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</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.