

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Choux vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p>	<p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p>
<p>Mignonin de veau</p> <p>*</p>	<p>Poulet sauce chasseur</p> <p> </p>	<p>Quenelles de brochet sauce crustacé</p>	<p>Boulettes de blé façon Thaï</p> <p></p>	<p>Poisson du jour sauce citronnée</p> <p></p>
<p>Petits pois</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p>	<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p></p>	<p>Purée de carottes</p> <p></p>
<p>Cantadou</p> <p>*</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Vache qui rit</p> <p></p>	<p>Chanteneige</p> <p>*</p>	<p>Tomme grise</p> <p>*</p>
<p>Riz au lait</p>	<p>Oreillons d'abricots</p> <p></p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</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-Ceufs
 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.