











<https://repas-sarcel.fr/>

SEMAINES 02 et 03 : du 5 au 16 janvier 2026

MERCREDI 7 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER
<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p> <p>Boul'agneau à la tomate</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p>  <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

 production locale
 plat fait maison
 frais
 poisson frais

Légende

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Cœufs

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.