

REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

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

SEMAINE 03 : du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Salade verte – Dés de mimolette *</p> <p>Saucisses  </p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre *</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette *</p> <p>Bœuf au paprika   *</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt Bio à la vanille </p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade *</p> <p>Escalope de dinde à la crème  *</p> <p>Pommes de terre au romarin *</p> <p>Vache qui rit </p> <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	 <p>Carottes râpées *</p> <p>Œufs sauce aurore </p> <p>*</p> <p>Blé *</p> <p>Cantadoux *</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pâtes *</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise </p> <p>*</p> <p>Ratatouille *</p> <p>Emmental *</p> <p>Mousse au chocolat </p>

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.

-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Œufs

Féculents (pâtes...)

Produits laitiers