













| LUNDI 16 | MARDI 17 | MERCREDI 18 | JEUDI 19 | VENDREDI 20 |
|---|---|--|--|--|
| <p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Poires au sirop</p> <p></p> | <p></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Œufs durs</p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Potage de bœuf vermicelle</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>*</p> <p>Brie</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème au caramel</p> |

 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.