










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

SEMAINES 09 et 10 : du 23 février au 6 mars 2026

MERCREDI 25 FEVRIER	MERCREDI 4 MARS
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Rougail saucisse</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</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.