








# REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

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

SEMAINE 10 : du 2 au 6 mars 2026

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Cordon bleu</b></p>  <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Montboissié</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Bœuf mironton</b></p>  <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p>  <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p>*</p> <p><b>Edam</b></p>  <p>*</p> <p><b>Crème à la vanille</b></p>	 <p><b>Salade verte – Dés de mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Omelette aux épices du soleil</b></p>  <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b></p>  <p>*</p> <p><b>Mélange du soleil</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> 

 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.