










LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<b>Radis beurre</b>  *  <b>Poulet chasseur</b>  *  <b>Petits pois</b>  *  <b>Petit croc'Bio</b>  *  <b>Semoule au lait</b>	<b>Céleri rémoulade</b>  *  <b>Sauté de dinde aux épices du soleil</b>  *  <b>Blé</b>  *  <b>Petit suisse aromatisé</b>  *  <b>Poires au sirop</b> 	<b>Chou-fleur vinaigrette</b>  *  <b>Lasagnes au saumon</b>  *  <b>Salade verte</b>  *  <b>Picon</b>  *  <b>Fruit</b>	  <b>Crêpe emmental</b>  *  <b>Œufs durs</b>  *  <b>Epinards à la crème</b>  *  <b>Gouda</b>  *  <b>Fruit</b>	<b>Potage de bœuf vermicelle</b>  *  <b>Poisson du jour sauce beurre persillé</b>  *  <b>Ratatouille</b>  *  <b>Cantafras</b>  *  <b>Fruit</b>



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.