








LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
  	<p>Salade verte – Thon - Maïs</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>*</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>*</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage poule vermicelle </p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce tomate </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  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.