

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p><b>Salade verte – Thon – Maïs</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon grill</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Frites</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Edam</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème à la vanille</b></p>	<p></p> <p><b>Râpé de betteraves rouges</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantadou ail et fines herbes</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons de pêches</b></p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flan nappé au caramel</b></p>

**Légende**

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

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.