
























LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet sauce chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Quenelle de brochet sauce crustacés</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade de pâtes – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce au beurre citronné</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</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.