













LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p>	 <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Pâté de campagne</p>  <p>*</p>	<p>Salade de choux</p> <p>*</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p>
<p>Cordon bleu</p>  <p>*</p>	<p>*</p> <p>Gratin de courgettes-pommes de terre</p> 	<p>Bœuf Stroganoff</p>    <p>*</p>	<p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p>
<p>Petits pois</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p>	<p>Coquillettes</p> <p>*</p>	<p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p>	<p>Ratatouille</p> <p>*</p>
<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p>	<p>Edam</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p>  <p>*</p>
<p>Fruit</p>		<p>Fruit</p>	<p>Tarte au chocolat</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.