




LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
 <p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>	<p>Salade verte – Dés de jambon blanc</p> <p>*</p>	<p>Céleri rémoulade</p>  <p>*</p>	 <p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p>
	<p>Hachis Parmentier</p> 	<p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p>	<p>Mélange de légumes</p> 	<p>Poisson du jour sauce hollandaise</p> 
	<p>*</p>	<p>Pommes de terre persillées</p>	<p>Blé</p>	<p>Brocolis</p> 
	<p>Vache qui rit</p>	<p>*</p>	<p>Tomme grise</p>	<p>*</p>
	<p>*</p>	<p>Fromage</p>	<p>Oreillons d'abricots</p> 	<p>Emmental</p>
	<p>Compote</p>	<p>Crème à la vanille</p>		<p>Glace</p>

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

- Légende**
- Fruits et légumes cuits
 - Fruits et légumes crus
 - Viande-Poisson-Ceufs
 - 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.