




















LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Gâteau de semoule aux raisins sur lit de caramel</p>	<p>Salade verte – Dés emmental – Dés jambon blanc</p> <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p> <p></p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Crêpe emmental</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>
<p> Label rouge</p> <p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p>				
<p>Légende</p> <p> Fruits et légumes cuits</p> <p> Fruits et légumes crus</p> <p> Viande-Poisson-Œufs</p> <p> Féculents (pâtes...)</p> <p> Produits laitiers</p>				

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.