
















LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Choux vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Emmental</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce béchamel</p> <p></p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</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.