

















<https://repas-sarcel.fr/>


SEMAINE 25 : du 21 au 25 juin 2021

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 24
<b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>
*	<b>Haricots verts vinaigrette</b>		*	*
<b>Sauté de bœuf au paprika</b>	*	*	<b>Rôti de dinde à la crème</b>	<b>Poisson du jour au beurre citronné</b>
 	<b>Riz à l'Andalouse (poivron, maïs, petits pois, courgettes, champignons)</b>	<b>Sauté de veau aux champignons</b>		
*			*	*
<b>Carottes</b>	*	*	<b>Salsifis</b>	<b>Poêlée campagnarde</b>
*		<b>Blé</b>	*	*
<b>Tomme grise</b>	<b>Carré Président</b>		<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
*	*	*	*	
<b>Flan pâtissier</b>	<b>Fruit</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Tarte aux pommes</b>	*
		*		<b>Fruit</b>
		<b>Fruit</b>		

 Label rouge

 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.