











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

SEMAINES 18 et 19 : du 2 au 13 mai 2022

MERCREDI 4 MAI	MERCREDI 11 MAI
<p>Concombre vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>*</p>
<p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p>	<p>Poisson sauce crustacé</p>  <p>*</p>
<p>Haricots beurre persillés</p> <p>*</p>	<p>Semoule</p>  <p>*</p>
<p>Chanteneige</p> <p>*</p>	<p>Picon</p> <p>*</p>
<p>Flan pâtissier</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

Les 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.