








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


SEMAINES 20 et 21 : du 16 au 27 mai 2022


MERCREDI 18 MAI	MERCREDI 25 MAI
<p>Lentilles vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p>Cervelas vinaigrette</p>  <p>*</p>
<p>Rôti de bœuf aux champignons</p>  <p>*</p>	<p>Boul' agneau sauce aigre douce</p> <p>*</p>
<p>Salsifis</p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p>  <p>*</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p>
<p>Confiture</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.