









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

SEMAINE 21 : du 23 au 27 mai 2022

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<b>Pâté de campagne</b>		<b>Cervelas vinaigrette</b>		
*				
<b>Daube de bœuf</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	*	<b>F</b>	
  		<b>Boul' agneau sauce aigre douce</b>	<b>É</b>	
*	*			
<b>Haricots verts</b>	<b>Gratin de courgettes – Pommes de terre</b>	*	<b>R</b>	
		<b>Pommes de terre vapeur</b>		
*	*		<b>I</b>	
<b>Tomme grise</b>	<b>Bûchette au lait de mélange</b>	*		
*	*	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>É</b>	
<b>Semoule au caramel<sup>2</sup></b>	<b>Fruit</b>	*		
		<b>Fruit</b>		

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
<b>Fruits et légumes cuits</b>
<b>Fruits et légumes crus</b>
<b>Viande-Poisson-Ceufs</b>
<b>Féculents (pâtes...)</b>
<b>Produits laitiers</b>

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.