

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

**SEMAINES 03 et 04 : du 16 au 27 janvier 2023**

MERCREDI 18 JANVIER	MERCREDI 25 JANVIER
<p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème à la vanille</b></p>

 menu végétarien

 Label rouge

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Cœufs

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.