

Semaine 05 : du 30/01/23 au 05/02/23

JOUR & DATE		MENU (Choix 1)	MENU (Choix 2)	
LUNDI 30/01/23	<input type="radio"/>	Œufs mayonnaise Poisson sauce crevettes Courgettes Fromage Fruit	Potage Poule au pot Fromage Fruit	<input type="radio"/>
MARDI 31/01/23	<input type="radio"/>	Radis beurre Fressure Haricots blancs Bio Fromage Pomme au four	Salade composée Jambon grill Céleri rave Fromage Pomme au four	<input type="radio"/>
MERCREDI 01/02/23	<input type="radio"/>	Taboulé Gratin d'endives jambon blanc Fromage Crêpe au chocolat	Poireaux vinaigrette Poisson sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Fromage Crêpe au chocolat	<input type="radio"/>
JEUDI 02/02/23	<input type="radio"/>	Céleri rémoulade Andouillette Lentilles Bio Yaourt Fruit	Potage Sauté de veau marengo Printanière Yaourt Fruit	<input type="radio"/>
VENDREDI 03/02/23	<input type="radio"/>	Brocolis vinaigrette Blanquette de dinde Nouilles fines Fromage Fruit	Pommes de terre gribiche Poisson pané Brocolis Fromage Fruit	<input type="radio"/>
SAMEDI 04/02/23	<input type="radio"/>	Taboulé Poulet rôti Haricots verts Crème dessert Gâteau	Salade de crudités Foie de bœuf à l'échalote Purée de pommes de terre Crème dessert Gâteau	<input type="radio"/>
DIMANCHE 05/02/23	<input type="radio"/>	Salade coleslaw Langue de boeuf Pâtes Fromage Pâtisserie	Terrine de porc Merlu au beurre blanc Epinards – Pommes de terre Fromage Pâtisserie	<input type="radio"/>

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.

Commentaires :