













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

SEMAINES 22 et 23 : du 29 mai au 9 juin 2023

MERCREDI 31 MAI	MERCREDI 7 JUIN
<p>Brocolis vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p>
<p>Sauté de porc aux champignons</p>    <p>*</p>	<p>Poulet rôti</p>  <p>*</p>
<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Flageolets</p>  <p>*</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>
<p>Fruit</p>	<p>Mousse au chocolat</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.