

















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

SEMAINE 26 : du 26 au 30 juin 2023

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p><b>Radis beurre</b></p>  <p>*</p> <p><b>Sauté de bœuf aux champignons</b></p>  <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Glace</b></p>	<p><b>Salade de pommes de terre – Dés de mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc au curry</b></p>  <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p>  <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p>  <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	 <p><b>Concombre vinaigrette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Lasagnes aux légumes grillés</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Confiture</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Moules</b></p>  <p>*</p> <p><b>Frites</b></p>  <p>*</p> <p><b>Bûchette au lait de mélange</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

**Légende**

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

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.