







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


**SEMAINES 45 et 46 : du 6 au 17 novembre 2023**


MERCREDI 8 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE
<p><b>Terrine de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Picon</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf sauce moutarde</b></p>  <p>*</p> <p><b>Choux de Bruxelles</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>  <p>*</p> <p><b>Compote</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.