


## Semaine 52 : du 25/12/23 au 31/12/23

JOUR & DATE	MENU (Choix 1)	MENU (Choix 2)
<b>LUNDI</b> <b>25/12/23</b> 	<input type="radio"/> Saumon fumé Filet mignon de porc sauce au cidre Gratin dauphinois Roquefort Gâteau de Noël	<input type="radio"/> Mousse de canard Filet de loup de mer sauce échalote-citron Poêlée de légumes Roquefort Gâteau de Noël
<b>MARDI</b> <b>26/12/23</b>	<input type="radio"/> Salade de riz Œufs sauce blanche Epinards à la crème Fromage Fruit	<input type="radio"/> Pomelos Chili con carne Fromage Fruit
<b>MERCREDI</b> <b>27/12/23</b>	<input type="radio"/> Radis beurre Andouillette Flageolets Fromage blanc Confiture	<input type="radio"/> Lentilles vinaigrette Sauté de porc aux épices du soleil Poêlée campagnarde Fromage blanc Confiture
<b>JEUDI</b> <b>28/12/23</b>	<input type="radio"/> Potage de légumes Poisson sauce aneth Pommes de terre vapeur Crème dessert Fruit	<input type="radio"/> Charcuterie Bœuf aux navets et carottes Crème dessert Fruit
<b> VENDREDI</b> <b>29/12/23</b>	<input type="radio"/> Terrine de légumes Paupiette de veau Brocolis Riz au lait Gâteau	<input type="radio"/> Terrine de légumes Merguez Lentilles Riz au lait Gâteau
<b>SAMEDI</b> <b>30/12/23</b>	<input type="radio"/> Carottes râpées Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage Fruit	<input type="radio"/> Tomate –Œufs durs Gratin de chou-fleur-jambon blanc Fromage Fruit
<b>DIMANCHE</b> <b>31/12/23</b>	<input type="radio"/> Salade de pâtes Rôti de porc au miel Salsifis persillés Café liégeois Gâteau	<input type="radio"/> Charcuterie Colin au beurre citronné Semoule Café liégeois Gâteau

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 :