







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

SEMAINES 10 et 11 : du 4 au 15 mars 2024

MERCREDI 6 MARS	MERCREDI 13 MARS
<p>Saucisson à l'ail</p> <p>*</p> <p>Boul'bœuf à la tomate</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Choux vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Liégeois à la vanille</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.