







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


**SEMAINES 12 et 13 : du 18 au 29 mars 2024**


MERCREDI 20 MARS	MERCREDI 27 MARS
<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Macédoine de légumes</b>
*	
<b>Rôti de porc à la moutarde</b>	*
	<b>Quenelle de brochet sauce crustacé</b>
*	*
<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule</b>
	*
*	<b>Fromage</b>
<b>Cantafras</b>	*
*	<b>Fruit</b>
<b>Semoule au caramel</b>	

 menu végétarien

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Œufs

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.