





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

SEMAINES 20 et 21 : du 13 au 24 mai 2024

MERCREDI 15 MAI	MERCREDI 22 MAI
<p>Concombre vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>
<p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p>	<p>Poisson sauce crustacé</p>  <p>*</p>
<p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p>	<p>Semoule</p>  <p>*</p>
<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Picon</p> <p>*</p>
<p>Flan pâtissier</p>	<p>Fruit</p>

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

<u>Légende</u>
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.