













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

SEMAINE 22 : du 27 au 31 mai 2024

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Emmental</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf aux champignons</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p></p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Lasagnes aux légumes grillés</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Poire au sirop</b></p> <p></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

**Légende**

■ Fruits et légumes cuits

■ Fruits et légumes crus

■ Viande-Poisson-Ceufs

■ Féculents (pâtes...)

■ Produits laitiers

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

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.