

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

SEMAINE 45 : du 4 au 8 novembre 2024

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Salade verte – Thon - Maïs</p> <p>*</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>*</p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>*</p>	<p>Salade de blé</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Mignonin de veau</p> <p>*</p>	<p>Sauté de dinde aux champignons</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>*</p>	<p>Galette de boulgour à l'orientale</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Poisson du jour sauce au beurre citronné</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Flageolets</p> <p>*</p>	<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Salade</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Petits pois</p> <p>*</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Gouda</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p>*</p>
<p>Fruit</p> <p></p>	<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>

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

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Ceufs
 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.