

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

**SEMAINES 07 et 08 : du 10 au 21 février 2025**

MERCREDI 12 FEVRIER	MERCREDI 19 FEVRIER
<p><b>Pâté de campagne - Cornichons</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf au paprika</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de choux</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de dinde aux champignons</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre au romarin</b></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Crème à la vanille</b></p>

 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.