







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


SEMAINES 12 et 13 : du 17 au 28 mars 2025


MERCREDI 19 MARS	MERCREDI 26 MARS
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Quenelles de brochet sauce crustacé</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</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.