











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

**SEMAINES 19 et 20 : du 5 au 16 mai 2025**

MERCREDI 7 MAI	MERCREDI 14 MAI
<p><b>Rillettes du Mans – Cornichons</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Pomelos</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Sauté de bœuf aux champignons</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poulet chasseur</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Pommes de terre au thym</b></p> <p>*</p>	<p><b>Pâtes</b></p> <p>*</p>
<p><b>Yaourt sucré Bio</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Crème anglaise</b></p>

 menu végétarien  
 production locale  
 plat fait maison  
 frais  
 poisson frais

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Cœufs

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.