

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

SEMAINE 19 : du 5 au 9 mai 2025

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p>  <p>*</p>	<p> Terrine de légumes</p> <p>*</p>	<p>Rillettes du Mans – Cornichons</p>  <p>*</p>		<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p>
<p>Mignonin de veau</p> <p>*</p>	<p>Chili sin carne</p>  <p>*</p>	<p>Sauté de bœuf aux champignons</p>  <p>*</p>	<p>F</p> <p>É</p>	<p>Rôti de dinde sauce Tandoori</p>  <p>*</p>
<p>Brocolis</p> <p>*</p>	<p>Riz</p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre au thym</p> <p>*</p>	<p>R</p> <p>I</p>	<p>Purée de courgettes</p>  <p>*</p>
<p>Semoule</p> <p>*</p>	<p>Brie</p>  <p>*</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p>  <p>*</p>	<p>É</p>	<p>Saint Nectaire</p> <p>*</p>
	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>		<p>Chocolat liégeois</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.