








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


SEMAINES 21 et 22 : du 18 au 29 mai 2026

MERCREDI 20 MAI	MERCREDI 27 MAI
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p></p>
<p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>  </p>	<p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p>
<p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p>	<p>*</p> <p>Purée de patates douces</p>
<p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>*</p> <p>Fromage</p>
<p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p>

 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.