











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


SEMAINE 20 : du 11 au 15 mai 2026

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p><b>Salade de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce vanille</b></p>  <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p>    <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Boul'bœuf à la tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p>  <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>F</b></p> <p><b>É</b></p> <p><b>R</b></p> <p><b>I</b></p> <p><b>É</b></p>	

 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.