






















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

SEMAINE 10 : du 6 au 10 mars 2023

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p><b>Terrine de campagne</b></p>  <p>*</p>	 <p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p>	<p><b>Terrine de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade verte – Dés de jambon blanc</b></p> <p>*</p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Sauté de bœuf au paprika</b></p>    <p>*</p>	<p>*</p> <p><b>Riz andalouse</b></p> 	<p><b>Sauté de porc au miel</b></p>   	<p><b>Poulet rôti</b></p> 	<p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p> 
<p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p>	<p>*</p> <p><b>Brie</b></p> 	<p><b>Pommes de terre vapeur</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Gratin de blettes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p>
<p><b>Tomme grise</b></p> <p>*</p>	<p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tarte aux pommes</b></p> 	<p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p>
<p><b>Riz au lait</b></p>		<p><b>Fruit</b></p>		<p><b>Fruit</b></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  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.