














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

SEMAINE 45 : du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p>  <p>*</p> <p>Blé</p>  <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Macédoine de légumes</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre citronné</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Crêpe aux champignons</p> <p>*</p> <p>Œufs durs □</p>  <p>*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.