




















## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ÉTÉ 2021

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

SEMAINE 32 : du 9 au 13 août 2021

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	
<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Salade verte – Dés emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poulet chasseur</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème caramel</b></p>	<p><b>Salade de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Chocolat liégeois</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon grill</b></p> <p> </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p> menu végétarien</p> <p> Label rouge</p> <p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Légende</b></p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Œufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p> </div>

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.