

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – TOUSSAINT 2021

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

SEMAINE 43 : du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Radis beurre</p>  <p>*</p> <p>Rôti de dinde sauce curry</p>  <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> <p>*</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale</p>  <p>*</p> <p>Carottes</p>  <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricots verts – thon - vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Boudin noir</p>  <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce au beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>*</p> <p>Emmental</p>  <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 

 menu végétarien

 Label rouge

 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.