

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – VACANCES DE NOEL 2021

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

SEMAINE 51 : du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	 <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Lasagnes ricotta - épinards</p>  <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>Salade verte – Surimi sauce cocktail</p> <p>*</p> <p>Aiguillette de poulet à la crème</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>*</p> <p>Chou crème à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> 	<p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Camembert</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>



JOYEUX

NOEL



menu végétarien



Label rouge



plat fait maison



frais



poisson frais

Légende

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-CŒufs

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.