

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ÉTÉ 2022

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

SEMAINE 31 : du 1er au 5 août 2022

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Fournols</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	 <p>Râpé de betteraves rouges</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</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>Boul'boeuf</p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Tomates</p> <p>*</p> <p>Moules au curry</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre noisette</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes de porc</p>  <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	 menu végétarien  Label rouge  production locale  plat fait maison  frais  poisson frais
<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>					

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.