













MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – TOUSSAINT 2022

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

SEMAINE 44 : du 31 octobre au 4 novembre 2022

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	
<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale</p> <p></p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Quenelle de brochet sauce crustacés</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p></p> <p>*</p> <p>Boul'bœuf à la tomate</p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p> menu végétarien</p> <p> Label rouge</p> <p> production locale</p> <p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <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> </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.