












MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – FEVRIER 2023

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

SEMAINE 06 : du 6 au 10 février 2023

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Cervelas</p>  <p>*</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p>   <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	 <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Boul' tomates basilic sauce aigre douce</p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>*</p> <p>Carré frais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Jambon grill</p>   <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte – Dés de jambon blanc</p> <p>*</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</p> 

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  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.