























MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – FEVRIER 2023

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

SEMAINE 07 : du 13 au 17 février 2023

| LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
|--|---|---|--|--|
| <p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>  | <p></p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>  | <p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p>  <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Terrine de campagne</p>  <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p>  <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</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.7