














## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – FEVRIER 2024


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


SEMAINE 09 : du 26 février au 1<sup>er</sup> mars 2024


LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 01
<p><b>Sardines beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Riz au lait</b></p>	<p><b>Pommes de terre vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>*</p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Carré Président</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce ciboulette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>


 menu végétarien

 Label rouge

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Œufs

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.