














## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 29 : du 15 au 19 juillet 2024

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<b>Brocolis vinaigrette</b>  * <b>Daube de bœuf</b>     * <b>Riz</b>  * <b>Tomme blanche</b>  * <b>Fruit</b> 	  <b>Salade verte – Dés de mimolette</b>  * <b>Nuggets de blé</b>  * <b>Petits pois</b>   * <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Carottes râpées</b>  * <b>Rôti de porc</b>    * <b>Haricots verts</b>  * <b>Chanteneige</b>  * <b>Semoule</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>  * <b>Poisson du jour sauce crème</b>   * <b>Pommes de terre vapeur</b>  * <b>Yaourt aromatisé</b>   * <b>Fruit</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>   * <b>Sauté de dinde aux champignons</b>    * <b>Poêlée campagnarde</b>  * <b>Camembert</b>  * <b>Riz au lait</b>

 menu végétarien  
 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