






## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 30 : du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p><b>Salade verte – Dés de jambon blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet chasseur</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p></p> <p><b>Crêpe à l'emmental</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Boulettes de blé façon Thaï</b></p> <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Lasagnes de saumon</b></p> <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Picon</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf sauce moutarde</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Liégeois vanille</b></p>

-  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