















MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 31 : du 29 juillet au 2 août 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
<p>Taboulé</p>  <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p>  <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Chili sin carne</p>  <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poisson pané</p>  <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Boul' bœuf à la provençale</p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p>  <p>*</p> <p>Cantadoux</p> <p>*</p> <p>Semoule</p>

Légende

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

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