

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