



















MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 33 : du 12 au 16 août 2024

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	
<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Bœuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Melon</p>  <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Glace</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	 menu végétarien  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.7