

## 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><b>Salade de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p>*</p> <p><b>Bûchette au lait de mélange</b></p> <p>*</p> <p><b>Glace</b></p>	<p><b>F</b></p> <p><b>É</b></p> <p><b>R</b></p> <p><b>I</b></p> <p><b>É</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre au romarin</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></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