

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 34 : du 19 au 23 août 2024

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Boul' bœuf aux épices du soleil</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Galette boulgour-pois chiche-emental</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Tarte normande</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p>    <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p>  <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>*</p> <p>Moules</p>  <p>*</p> <p>Frites</p>  <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux champignons</p>   <p>*</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</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