









MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2024

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

SEMAINE 35 : du 26 au 30 août 2024

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Poulet basquaise</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Crêpe jambon-emental</p> <p></p> <p>*</p> <p>Moussaka</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Quenelles de veau</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>P I Q U E N I Q U E</p> <p></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.