

## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – TOUSSAINT 2024

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

SEMAINE 43 : du 21 au 25 octobre 2024

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p><b>Carottes râpées</b></p>  <p>*</p>	<p></p> <p><b>Crêpe emmental</b></p> <p>*</p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p>
<p><b>Poulet basquaise</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Œufs durs</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>*</p>	<p><b>Rôti de bœuf</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poisson du jour sauce beurre citronné</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Semoule</b></p> <p>*</p>	<p><b>Epinards à la crème</b></p> <p>*</p>	<p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>*</p>	<p><b>Edam</b></p> <p>*</p>	<p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p>	<p><b>Cantadou ail et fines herbes</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Fruit</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