










MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – TOUSSAINT 2024

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

SEMAINE 44 : du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{er}
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p></p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p></p> <p>*</p> <p>Quenelle de brochet sauce crustacé</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.