














# MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – VACANCES DE NOEL 2024-2025


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


SEMAINE 01 : du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025


LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de poulet</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Chocolat liégeois</b></p> <p></p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon Grill</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Mignonin de veau</b></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce béarnaise</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p>*</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-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.