

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – FEVRIER 2025

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

SEMAINE 09 : du 24 au 28 février 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce tomate</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Sardines beurre</p> <p>*</p> <p>Boul' bœuf sauce suédoise</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>

 menu végétarien

 Label rouge

 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