




## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – AVRIL 2025

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

SEMAINE 18 : du 28 avril au 2 mai 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
<p><b>Salade de riz</b></p>  <p>*</p>	 <p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade pommes de terre – Dés de jambon</b></p> <p>*</p>	 <p><b>F</b></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p>*</p>
<p><b>Colombo de porc</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Lasagnes ricotta épinard</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Boul'boeuf à la tomate</b></p> <p>*</p>	<p><b>É</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf au paprika</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Carottes persillées</b></p> <p>*</p>	<p><b>R</b></p>	<p><b>Printanière de légumes</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Petit croc' Bio</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Petit suisse</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Petit suisse</b></p> <p>*</p>	<p><b>I</b></p>	<p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Compote</b></p>	<p><b>É</b></p>	<p><b>Semoule</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.7