






MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2025

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

SEMAINE 30 : du 21 au 25 juillet 2025

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Saucisse</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Glace</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Œufs sauce béchamel</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Cantadoux</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</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