

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2025

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

SEMAINE 31 : du 28 juillet au 1^{er} août 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Petits légumes</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Céleri rémoulade</p>  <p>*</p> <p>Falafels</p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p>*</p> <p>Yaourt sucré Bio</p>  <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde coco-curry</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Samos</p>  <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Pommes de terre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson pané</p>  <p>*</p> <p>Epinards</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</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