

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2025

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

SEMAINE 32 : du 4 au 8 août 2025

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p>  <p>*</p> <p>Boul'agneau sauce aigre douce</p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Semoule</p>	<p>Menu Basque</p>  <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Poulet basquaise</p>  <p>*</p> <p>Piperade</p>  <p>*</p> <p>Gâteau Basque</p> 	<p>Pâté de campagne</p>  <p>*</p> <p>Mignonin de veau</p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Hachis Parmentier</p>  <p>*</p> <p>Saint Paulin</p> <p>*</p> <p>Compote</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