

## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2025

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

SEMAINE 34 : du 18 au 22 août 2025

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Boul' bœuf à la tomate</b></p>  <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	 <p><b>Salade verte – Dés de mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>*</p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p> 	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p>    <p>*</p> <p><b>Choux de Bruxelles</b></p>  <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p>	<p><b>Rillettes de porc</b></p>  <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce crustacé</b></p>  <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Massif Central</b></p> <p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon grill</b></p> <p>*</p> <p><b>Truffade</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</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