

## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2025

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

SEMAINE 35 : du 25 au 29 août 2025

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><i>Ch'ti - Belge</i></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Carbonnade flamande</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Frites</b></p> <p>*</p> <p><b>Gaufre</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Crêpe emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Epinards</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></p> <p><b>P I Q U E N I Q U E</b></p> <p></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.