

## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – TOUSSAINT 2025

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

SEMAINE 43 : du 20 au 24 octobre 2025

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></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>Gâteau basque</b></p> <p></p>	<p><b>Salade de pommes de terre - Thon</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons de pêches</b></p>	<p><b>Salade de chou – Dés de jambon blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Brie</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pâté de campagne</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Estouffade de bœuf</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz au lait</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