

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2026

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

SEMAINE 28 : du 6 au 10 juillet 2026

| LUNDI 06 | MARDI 07 | MERCREDI 08 | JEUDI 09 | VENDREDI 10 |
|--|--|--|--|--|
| <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Bœuf mironton</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>P'tit Louis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Boulettes de blé thaï</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc à la catalane</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p> <p></p> | <p>Saucisson à l'ail</p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Petit croc' Bio</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p> |

 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