






## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2026

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

SEMAINE 29 : du 13 au 17 juillet 2026

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p> 	<p><b>F</b></p> <p><b>É</b></p> <p><b>R</b></p> <p><b>I</b></p> <p><b>É</b></p> 	<p><b>Macédoine de légumes</b></p>  <p>*</p> <p><b>Lasagnes de saumon</b></p> <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pommes de terre– Thon vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson sauce béarnaise</b></p> <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Chili con carne</b></p>  <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>*</p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p>*</p> <p><b>Glace</b></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