


## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2026

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

SEMAINE 30 : du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc au miel</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></p> <p><b>Crudités</b></p> <p>*</p> <p><b>Dalh de lentilles</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote de pommes</b></p> <p></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Ananas au sirop</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Moules à la crème</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pâté de campagne - Cornichons</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Boule bœuf sauce aigre douce</b></p> <p>*</p> <p><b>Légumes mélange du soleil</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule au lait</b></p>
<p> production locale</p> <p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p>				
<p><b>Légende</b></p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>				

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