










## MENUS DU CENTRE DE LOISIRS – ETE 2026

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

SEMAINE 31 : du 27 au 31 juillet 2026

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
	<b>Chou-fleur vinaigrette</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Lentilles vinaigrette</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>
<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	*	*	 *	*
*	<b>Rougail saucisses</b>	<b>Escalope de dinde sauce tandoori</b>	<b>Saumon au beurre blanc</b>	<b>Cordon bleu</b>
<b>Lasagnes aux légumes grillés</b>	 *	 *	*	*
 *	<b>Semoule</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Poêlée méridionale</b>	<b>Purée de patates douces</b>
*	*	*	*	 *
<b>Salade verte</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Montboissié</b>	<b>Yaourt Bio à la vanille</b>	*
*	*	 *	 *	<b>Six de Savoie</b>
<b>Brie</b>	*		*	*
*				
<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Tarte aux pommes</b>	<b>Fruit</b>	<b>Oreillons de pêches</b>
				

-  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