












# MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE JUIN - JUILLET

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)

FR  
38 559 002  
CE

Mercredi 24 juin	Mercredi 1er juillet			
<p><b>Salade tomate-olives</b></p> <p><b>Porc sauce barbecue</b> </p> <p>(SP/SV/VG Pois chiches sauce barbecue)</p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Pain farine du Trièves</b> </p>	<p><b>Repas des îles</b></p> <p><b>Accras</b></p> <p><b>Poulet coco curry</b> </p> <p>(SV/VG Haricots rouges sauce coco curry)</p> <p><b>Poêlée PDT panais</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p><b>Pain farine du Trièves</b> </p>	<p>Belles vacances d'été à tous !</p>		
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons	Les labels
<p><b>SP: sans porc</b></p> <p><b>SV: sans viande</b></p> <p><b>Crudités et fruits crus</b></p> <p><b>Légumes et cuisinés</b></p>	<p><b>VG: sans viande et sans poisson</b></p> <p><b>Viande, poisson, entrées protéiques, protéines végétales</b></p> <p><b>Fromages Laitage et desserts lactés</b></p> <p><b>Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres</b></p>	<p>"Saveurs du monde" </p> <p>"Saveurs terroirs" </p>	<p>Toutes nos viandes bovines, porcines &amp; volailles sont nées, élevées, &amp; abattues en France </p> <p>Ecolabel pêche durable (écocertifié) </p>	<p>IGP indication géographique protégée </p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p> <p>Plats fabrication sur site à Vinay </p> <p>Label rouge </p>
		Autres repas thèmes ou fêtes		
		"repas de fêtes" 		