



MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE SEPTEMBRE

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 4 septembre	Mercredi 11 septembre	Mercredi 18 septembre	Mercredi 25 septembre	
<p> Chou-fleur vinaigrette</p> <p> Chipolatas grillée </p> <p> SP Saucisse de volaille grillée SV/VG (Boulette végétale)</p> <p> Purée de PDT</p> <p> Fromage </p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Repas des îles</p> <p>Salade verte & ananas</p> <p> Sauté de poulet citronnelle</p> <p>(SV/VG Steak végétal sauce citronnelle)</p> <p> Poêlée patate douce & PDT</p> <p>Fromage </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Salade verte</p> <p> Sauté de porc forestier </p> <p> SP Sauté dinde forestier SV/VG (Lentilles forestière)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Compote</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p> Taboulé</p> <p> Escalope de volaille au jus </p> <p> SV/VG Haricots rouges sauce tomate)</p> <p> Flan de brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons	Les labels
SP: sans porc	VG: sans viande et sans poisson	"Saveurs du monde"	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France	GP indication géographique protégée
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiques, protéines végétales	"Saveurs terroirs"		AOP appellation d'origine protégée
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	Ecolabel pêche durable (écocertifié)	Plats fabrication maison
Légumes et cuidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"		Label rouge