























MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE JANVIER

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 10 janvier	Mercredi 17 janvier	Mercredi 24 janvier	Mercredi 31 janvier
<p>☞ Salade de lentilles </p> <p>☞ Diot au jus </p> <p>☞ SP Saucisse de volaille au jus SV/VG Polenta)</p> <p>☞ Purée de butternut</p> <p>☞ Fromage </p> <p>☞ Fruit</p> <p>☞ Pain farine du Trièves </p>	<p>☞ Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>☞ Boulette de bœuf sauce tomate  (SV/VG Boulette végétale sauce tomate)</p> <p>☞ Spaghettis</p> <p>☞ Fromage râpé</p> <p>☞ Fruit</p> <p>☞ Pain farine du Trièves </p>	<p>☞ Feuilleté au fromage</p> <p>☞ Pilon de poulet rôti  (SV/VG Falafels)</p> <p>☞ Navets & PDT au jus</p> <p>☞ Yaourt</p> <p>☞ Fruit</p> <p>☞ Pain farine du Trièves </p>	<p>☞ Salade verte</p> <p>☞ Filet de poisson sauce citron  (VG Lentilles sauce citron)</p> <p>☞ Riz pilaf</p> <p>☞ Fromage </p> <p>☞ Crème vanille</p> <p>☞ Pain farine du Trièves </p>
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons
<p>SP: sans porc</p> <p>SV: sans viande</p> <p>Crudités et fruits crus</p> <p>Légumes et cuisinés</p>	<p>VG: sans viande et sans poisson</p> <p>Viande, poisson, entrées protidiées, protéines végétales</p> <p>Fromages Laitage et desserts lactés</p> <p>Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres</p>	<p>"Saveurs du monde" </p> <p>"Saveurs terroirs" </p> <p>Autres repas thèmes ou fêtes</p> <p>"repas de fêtes" </p>	<p>Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France </p> <p>Ecolabel pêche durable (écocertifié) </p>
			Les labels
			<p>IGP indication géographique protégée </p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p> <p> Plats fabrication maison</p> <p>Label rouge </p>



Belle et heureuse année 2024 à tous de la part de l'équipe de CECILLON traiteur