









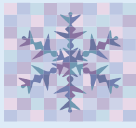
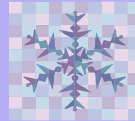








MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE FEVRIER

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 7 février	Mercredi 14 février			
<p>Pizza aux légumes</p> <p>Emincé de porc à la crème </p> <p>(SP Emincé de dinde à la crème SV/VG Steak végétal) </p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Repas Carnaval</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Sauté de veau sauce diable </p> <p>(SV/VG Haricots blancs sauce diable)</p> <p>Pennes à la niçoise</p> <p>Yaourt </p> <p>Bugnes</p> <p>Pain farine du Trièves </p>		<p>Belles vacances d'hiver</p>	
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons	Les labels
<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 protidiques, 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>Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France</p> 	<p>IGP indication géographique protégée </p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p>
		Autres repas thèmes ou fêtes	Ecolabel pêche durable (écocertifié)	 Plats fabrication maison
		"repas de fêtes" 		Label rouge 