



MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE AVRIL

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 3 avril	Mercredi 10 avril			
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Porc aux 2 moutardes (SP Poulet aux 2 moutardes SV/VG Steak végétal)</p> <p>Poêlée de haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de volaille à la crème (SV/VG Haricots blancs sauce crème)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves</p>		<p>Belles vacances de printemps</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>Ecolabel pêche durable (écocertifié)</p>	<p>IGP indication géographique protégée</p> <p>AOP appellation d'origine protégée</p> <p>Plats fabrication maison</p> <p>Label rouge</p>
		<p>Autres repas thèmes ou fêtes</p> <p>"repas de fêtes"</p>		