


























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 grillées </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
<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>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>	<p>IGP indication géographique protégée </p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p> <p> Plats fabrication maison</p> <p>Label rouge </p>