



MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE OCTOBRE

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

Semaine du goût "Local de couleurs"

Mercredi 3 octobre	Mercredi 9 octobre	Mercredi 16 octobre	Belles vacances d'automne	
<p>☺ Salade de chou rouge & blanc</p> <p>☺ Filet de poisson sauce citron</p> <p>(VG Œuf dur sauce citron)</p> <p>☺ Mélange de céréales</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p> <p>Pain farine du Trièves</p>	<p>☺ Salade de haricots verts</p> <p>☺ Tartiflette</p> <p>(SV Tartiflette de volaille SV/VG Tartiflette au fromage)</p> <p>☺ Petit suisse</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves</p>	<p>☺ Repas rouge</p> <p>☺ Betteraves vinaigrette</p> <p>☺ Tomate farcie</p> <p>(SV/VG Lentilles sauce tomate)</p> <p>☺ Gnocchis sauce tomate</p> <p>Babybel</p> <p>Tarte aux pralines</p> <p>Pain farine du Trièves</p>		
Légende des couleurs		Repas à thème		
<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>