



MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE JANVIER

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.

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 8 janvier	Mercredi 15 janvier	Mercredi 22 janvier	Mercredi 29 janvier		
<p> Rémoulade de chou</p> <p> Jambon braisé  (SP Jambon de volaille braisé SV/VG Lentilles au jus)</p> <p> Polenta</p> <p>Fromage </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p> Quenelles gratinées</p> <p> Escalope de volaille à la crème  (SV/VG Steak végétal à la crème)</p> <p> Navets</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p> Salade verte</p> <p> Gratin de poisson  (VG Œuf dur béchamel)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Poire sauce chocolat</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p> Salade de lentilles</p> <p> Cordon bleu  (SV/VG Pané fromager)</p> <p> Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</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 protidiques, protéines végétales</p> <p>Fromages Laitage et desserts lactés</p> <p>Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres</p>		<p>Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France</p> <p></p> <p>Ecolabel pêche durable (écocertifié)</p> <p></p>	<p>IGP indication géographique protégée</p> <p></p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p> <p> Plats fabrication maison</p> <p>Label rouge </p>
		<p>"Saveurs du monde" </p> <p>"Saveurs terroirs" </p>			
		<p>Autres repas thèmes ou fêtes</p> <p>"repas de fêtes" </p>			