



FR
38 559 002
CE

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...)

Mercredi 3 septembre	Mercredi 10 septembre	Mercredi 17 septembre	Mercredi 24 septembre		
<p>Salade coleslaw</p> <p>Gardiane de bœuf </p> <p>(SV/VG Haricots rouges sauce tomate)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Crème vanille</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Repas VG</p> <p>Salade de blé</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Salade PDT ciboulette</p> <p>Diot aux oignons </p> <p>(SP/SV/VG Saucisse végétale aux oignons)</p> <p>Butternut rôti</p> <p>Fromage </p> <p>Poire sauce chocolat</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu </p> <p>(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 cuidités</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></p> <p>Ecolabel pêche durable (écocertifié)</p> <p></p>
				<p>Les labels</p> <p>IGP indication géographique protégée </p> <p>AOP appellation d'origine protégée </p> <p> Plats fabrication sur site à Vinay</p> <p>Label rouge </p>	