



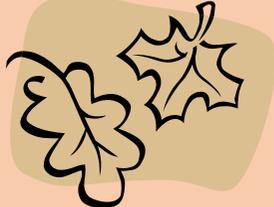
MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE OCTOBRE

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

Mercredi 1er octobre	Mercredi 8 octobre	Mercredi 15 octobre	Semaine du goût : les continents du 13 au 17 octobre	Belles vacances d'automne 
<p>Betteraves râpées</p> <p>Moules sauce curry  (SV/VG Haricots rouges sauce curry)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Crème caramel</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Repas des îles</p> <p>Samoussas</p> <p>Poulet sauce coco  (SV/VG Aigullette végétale sauce coco)</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p> <p>Pain farine du Trièves </p>	<p>Repas Europe</p> <p>Pizza</p> <p>Jambon grillé  (SP/SV/VG Saucisse végétale aux oignons)</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Fromage </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 protidiennes, 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 sur site à Vinay</p> <p>Label rouge </p>