



FR
38 559 002
CE

MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE DECEMBRE

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 décembre	Mercredi 10 décembre	Mercredi 17 décembre		
<i>Rémoualde de chou</i> Terrine de poisson sauce curry (SV/VG Haricots rouges sauce curry) Tortis Fromage blanc Compote Pain farine du Trièves	Repas lyonnais <i>Macé doine</i> Saucisson à cuire (SP/SV/VG Saucisse végétal) PDT & navets vapeur Cervelle des canuts <i>Fruit</i> Pain farine du Trièves	<i>Salade verte & croutons</i> Cordon bleu (SV/VG Pané fromager) <i>Gratin de brocolis</i> Yaourt <i>Cake aux pépites de chocolat</i> Pain farine du Trièves	 <i>Belles vacances de Noël</i>	
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons	Les labels
SP: sans porc SV: sans viande Crudités et fruits crus Légumes et cuidités		"Saveurs du monde" "Saveurs terroirs"	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France	IGP indication géographique protégée AOP appellation d'origine protégée
VG: sans viande et sans poisson Viande, poisson, entrées protidiques, protéines végétales Fromages Laitage et desserts lactés Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres		Autres repas thèmes ou fêtes "repas de fêtes"	Ecolabel pêche durable (écocertifié)	Plats fabrication sur site à Vinay Label rouge

