



FR
38 559 002
CE

MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE FEVRIER

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 4 février		Mercredi 25 février	
 Vacances d'hiver 			
Salade verte Sauté de porc  (SP/SV/VG Blé à la moutarde) Lentilles aux oignons Fromage  Ile flottante Pain farine du Trièves 		Salade verte Jambon grillé au jus  (SP Jambon de volaille au jus SV/VG Pois chiches sauce tomate) Polenta Petit suisse Compote Pain farine du Trièves 	
Légende des couleurs		Repas à thème	Les viandes & poissons
SP: sans porc SV: sans viande Crudités et fruits crus Légumes et cuisinés		"Saveurs du monde"  "Saveurs terroirs"  Autres repas thèmes ou fêtes "repas de fêtes" 	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France  Ecolabel pêche durable (écocertifié) 
VG: sans viande et sans poisson Viande, poisson, entrées protéiques, protéines végétales Fromages Laitage et desserts lactés Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres			IGP indication géographique protégée  AOP appellation d'origine protégée   Plats fabrication sur site à Vinay Label rouge 

