



MENUS CENTRES DE LOISIRS DU MOIS DE MAI

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 29 avril	Mercredi 6 mai	Mercredi 13 mai	Mercredi 20 mai	
Chou-fleur sauce fromage blanc Dinde aux olives (SV/VG Steak VG aux olives) PDT vapeur Fromage Fruit Pain farine du Trièves	Quenelles gratinées Filet de poisson sauce citron (VG Pois chiches sauce citron) Carottes persillées Fromage Fruit Pain farine du Trièves	Salade verte Porc à la moutarde (SP/SV/VG Boulette VG sauce moutarde) Gnocchis sauce tomate Fromage Crème vanille Pain farine du Trièves	Tarte au fromage Œuf dur Haricots verts sautés Petit suisse Fruit 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	VG: sans viande et sans poisson Viande, poisson, entrées protéiques, protéines végétales Fromages Laitage et desserts lactés Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"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)	Les labels IGP indication géographique protégée AOP appellation d'origine protégée Plats fabrication sur site à Vinay Label rouge