

MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois d'avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 05	MERCREDI 12	MERCREDI 19	MERCREDI 26
	Mais-thon Œufs durs Epinards béchamel Saint Nectaire Fruit de saison	Radis-beurre Boulettes d'agneau au curry Pâtes Pont l'évêque à la coupe Yaourt aux fruits mixés	Salade de pommes de terre Filet de hoki aux oignons Brocolis sautés Rondelé Fruit de saison et chocolats de Pâques	Carottes râpées Gnocchis à la bolognaise Samos Cocktail de fruits au sirop
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Mais-thon Crudités Miettes de thon Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de riz Crudités Miettes de thon St bricet Yaourt aux fruits mixés	Salade de pommes de terre Crudités Jambon blanc Rondelé Fruit de saison	Salade de blé Crudités Miettes de thon Samos Cocktail de fruits au sirop
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Compote

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)