

MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois Mai 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 03	MERCREDI 10	MERCREDI 17	MERCREDI 24	MERCREDI 31
	Salade verte Galopin de veau Pâtes Cotentin Fromage blanc aromatisé	Pizza au fromage Dos de colin à l'échalote Aubergines à la parmesane Chantaillou Fruit de saison	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Domalaite Liégeois au chocolat	Salade de riz aux crudités Bœuf au paprika Carottes persillées Brie à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Escalope de dinde aux herbes Polenta sauce tomate Edam Flan à la vanille
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de pommes de terre Crudités Miettes de thon Cotentin Fromage blanc aromatisé	Pizza au fromage Crudités Jambon blanc Chantaillou Fruit de saison	Taboulé Crudités Œufs durs Domalaite Liégeois au chocolat	Salade de riz Crudités Miettes de surimi Brie Fruit de saison	Pizza au fromage Crudités Jambon blanc Edam Flan à la vanille
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Six de Savoie Crème dessert chocolat UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache picon Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert à la vanille UHT

* 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)