


MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois de Janvier 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 04/01	MERCREDI 11/01	MERCREDI 18/01	MERCREDI 25/01
	Pamplemousse Tranche de boeuf braisé Lentilles Tendre bleu à la coupe Mousse au chocolat	Salade de pâtes Omelette Poêlée forestière Cotentin Fruit de saison	Maïs-thon Escalope de dinde à l'échalote Choux fleur béchamel Mimolette  Brioche des Rois	Taboulé Steak haché aux herbes Petits pois Fripons Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de blé Crudités Miettes de thon Bleu Mousse au chocolat	Salade de pâtes Crudités Œufs durs Cotentin Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Crudités Poulet rôti Mimolette Crème dessert vanille UHT	Taboulé Crudités Jambon blanc Fripons Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Kiri Crème dessert chocolat UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Crème dessert vanille UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Fruit de saison

* 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% d (excepté)