



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Du 03 au 07	Salade de blé Salade de pâtes	Salade verte	Mais-thon Salade mexicaine	Pamplemousse Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs)	Salade de pois chiches Salade de pommes de terre cucumis	
	Escalope de dinde tandoori Haricots romano	Goulash de bœuf  Polenta	Œufs durs Epinards béchamel	Spätzles à la carbonara	Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (fonds artichauts, haricots verts, carottes)	
	Vache picon	Fromage	Saint Nectaire	Cantafrais	Domalaite	
	 Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison au choix	Flan chocolat Flan au caramel	Fruit de saison au choix	
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de blé Crudités Wings de poulet Vache picon Fruit de saison	Salade de pâtes Crudités Jambon blanc Samos Liégeois à la vanille	Mais-thon Crudités Miettes de thon Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de pommes de terre Crudités Œufs durs Cantafrais Flan chocolat	Salade de pois chiches Crudités Miettes de thon Domalaite Fruit de saison	
	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	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit

* 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)

CENTRES AERES VACANCES ARAMON

Menu du mois d'avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10 au 14	Mélange fraîcheur aux dés de fête (batavia, carottes, maïs) Salade kouki et dés de fête	Pizza au fromage	Radis-beurre Céleri râpé	Coppa Mortadelle	Choux rouge en vinaigrette Coleslaw
	Paëlla au poisson	Rôti de porc au jus Choux fleur à la crème	Boulettes d'agneau au curry Frites	Parmentier à la purée de patates douces et céleris	Dos de colin sauce basilic Galettes de légumes
	Mousse au chocolat Marron suisse	 Fromage Fruit de saison	Pont l'évêque à la coupe Yaourt aux fruits mixés Yaourt sucré	Edam Fruit de saison au choix	 Carrot cake aux amandes
	REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de pommes de terre Crudités Miettes de surimi Vache qui rit Mousse au chocolat	Taboulé Crudités Rôti de dinde Chantaillou Fruit de saison	Salade de riz Crudités Miettes de thon St bricet Yaourt aux fruits mixés	Pizza au fromage Crudités Jambon blanc Edam Fruit de saison
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	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit

* 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)