

MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois de Novembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 08/11	MERCREDI 15/11	MERCREDI 22/11	MERCREDI 29/11
	Tarte provençale Poulet rôti Poêlée forestière Edam Fruit de saison	Céleris râpés Dos de colin sauce tomate Polenta Bleu à la coupe Compote de pommes-bananes	Salade de pâtes à la tapenade Tranche de bœuf braisé Petits pois Emmental Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Sauté de dinde à la dijonnaise Pâtes Croc'lait Crème dessert pralinée
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Tarte provençale Crudités Poulet rôti Edam Fruit de saison	Maïs - thon Crudités Miettes de thon Bleu à la coupe Compote de pommes-bananes	Salade de pâtes Crudités Miettes de surimi Emmental Fruit de saison	Taboulé Crudités Œufs durs Croc'lait Crème dessert pralinée
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache Picon Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert chocolat 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)