



MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	MERCREDI 7 Mars	MERCREDI 14 Mars	MERCREDI 21 Mars	MERCREDI 28 Mars
	Carottes râpées Salade verte	Crêpe au fromage	Kouki en salade Radis - beurre	Mais-thon Salade de pois chiches
	Jambon blanc Pommes noisette	Omelette Jardinière de légumes	Spaghettis à la bolognaise	Paleron de bœuf au jus Haricots verts sautés
	Saint Môret Tome noire	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Brebicrème Port Salut	Fromy Mini Leerdammer
	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruits de saison au choix	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Compote aux choix
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Pomme / Banane / Abricot / Clémentine	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Pomme / Banane / Abricot / Clémentine
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Pomme / Banane / Abricot / Clémentine	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Pomme / Banane / Abricot / Clémentine

* 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
excepté