



## MENUS CENTRES AERES ARAMON

# Menu des mercredis du mois Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	MERCREDI 7	MERCREDI 14	MERCREDI 21	MERCREDI 28
	Carottes râpées Céleri cru râpé	Taboulé Salade de pois chiche	Iceberg Chou chinois	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate) Salade de coquillettes à la tapenade
	Galopin de veau Pommes noisette	Paleron de bœuf Haricots verts	Lamelles d'encornets à la provençale Riz	Sauté de dinde aux olives Jeunes carottes
	Cantadou Gouda	Emmental à la coupe Fromage fouetté	Boursin Fol épi	Coulommiers à la coupe Carré frais
	Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés		Yaourt sucré Yaourt aux fruits	Compote au choix
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Salade provençale poulet Chips Emmental Fruit de saison	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Edam Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Pain bagnat Chips Compote

\* 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)