


MENUS CENTRES AERES ARAMON



# Menus du mois d'Août 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 5 au 9</b>	Concombres et dés de brebis Boulettes de bœuf à la provençale Tortis Mousse au chocolat	Tapenade sur toast Colin sauce curry Galettes de légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Melon Paëlla de poulet Petit moulé ail et fines herbes  <b>Poire façon belle Hélène (chocolat)</b>	Mais -thon Nuggets de blé Ratatouille  <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Fruit de saison	Repas froid Salade verte Jambon blanc Salade de farfalles au pesto Chanteneige Liégeois à la vanille
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade niçoise Chips Edam Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison

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)

MENUS CENTRES AERES ARAMON



# Menus du mois d'Août 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 12 au 16</b>	Salade de lentilles Poisson pané et citron Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison	 <b>Menus Carnaval Pastèque</b> <b>Steak hache pizzaïole</b>  <b>Coquillettes</b>  <b>Verre de lait</b>  <b>Churros au chocolat</b>	Œuf dur mayonnaise Croque monsieur Salade verte Fruit de saison	<b>Assomption</b>	
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise Chips Emmental Fruit de saison		
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison		
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Emmental Pain bagnat Chips Fruit de saison		

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)

MENUS CENTRES AERES ARAMON



# Menus du mois d'Août 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 19 au 23</b>	Melon jaune Lasagnes à la bolognaise Vache picon Flan au chocolat	<b>Pâté de campagne</b>  <b>Omelette</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Camembert à la coupe</b>  <b>Fruit de saison</b>	Batavia Emincé de boeuf basquaise  <b>Polenta</b> Cotentin Compote	Pizza Saucisse de Toulouse  <b>Purée Rachel (artichauts et pommes de terre)</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Repas froid Tomates vinaigrette Surimi Taboulé Chantailou  <b>Tarte aux pommes amandine maison</b>
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade niçoise Chips Edam Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison

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)

MENUS CENTRES AERES ARAMON



# Menus du mois d'Août 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 26 au 30</b>	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, maïs, oignons)  Moussaka  Edam  Fruit de saison	Tomates et dés gouda  Dahl de lentilles   <b>Riz de Camargue</b>  Fromage blanc sucré	Taboulé  Carmentier de Merlu (purée de carottes)  Fromage fouetté  Fruit de saison	 <b>Repas Américain</b> <b>Salade verte</b>  <b>Hamburger</b>  <b>Pommes noisette</b>  <b>Cookies</b>  <b>Oasis</b>	
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Taboulé poulet  Chips  Emmental  Compote	Salade italienne  Chips  Edam  Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise  Chips  Emmental  Fruit de saison	Salade provençale poulet  Chips  Edam  Crème dessert chocolat UHT	
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille  Saladière niçoise  Chips  Compote	Pâté de volaille  Saladière Pasta  Chips  Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille  Saladière niçoise  Chips  Fruit de saison	Pâté de volaille  Saladière Pasta  Chips  Crème dessert chocolat UHT	
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel  Sandwich poulet  Chips  Compote	Tomate croq'sel  Sandwich fromages  Chips  Crème dessert vanille UHT	Emmental  Pain bagnat  Chips  Fruit de saison	Tomate croq'sel  Sandwich jambon  Chips  Crème dessert chocolat UHT	

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)