

MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois de JANVIER

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 10	MERCREDI 17	MERCREDI 24
	<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette de poisson aux fruits de mer</p> <p>Riz</p> <p>St Paulin *</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental *</p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Salade verte</p> <p>Couscous aux boulettes d'agneau</p> <p>Gouda *</p> <p>Flan au caramel</p>
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	<p>Chips</p> <p>Salade italienne (tortis aux 3 couleurs et mozza)</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert UHT</p>	<p>Chips</p> <p>Salade de pâtes conchiglie au thon</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chips</p> <p>Salade italienne (tortis aux 3 couleurs et mozza)</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert UHT</p>
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	<p>Pâté de volaille</p> <p>Salade individuelle</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert UHT</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Salade individuelle</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Salade individuelle</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert UHT</p>

* 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)