



MENUS CENTRES AERES

Menu des mercredis du mois de Mars

(sous réserve d'approvisionnement)

	MERCREDI 6	MERCREDI 13	MERCREDI 20	MERCREDI 27
	Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic) Salade de pois chiches au cumin	Laitue Carottes râpées	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette	Carottes râpées Mélange farandole (salade, chou blanc, maïs, radis)
	Beignets de calamars Brocolis à la crème	Rôti de veau Purée de pommes de terre	Steak haché au jus Poêlée printanière	Fiet de colin sauce safranée Coquillettes
	Vache picon  Saint Nectaire	Coulommiers à la coupe Fromage fouetté	Tomme blanche Délice d'emmental	Fromage fouetté Saint Paulin
	Fruit de saison au choix	Mousse au citron Mousse au chocolat	Beignet aux pommes	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade méditerranéenne 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
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	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
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	Tomate croq'sel Sandwich thon 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

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)