

MENUS CENTRES AERES

# Menu des mercredis du mois Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 09	MERCREDI 16	MERCREDI 23	MERCREDI 30
	Carottes râpées Filet de colin sauce bonne femme Semoule Gouda Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée printanière Cantafrais  <b>Brioche des Rois</b>	Endives et dès de gouda Fricassé de poulet Blé Petits suisses aromatisés	Salade de farfalles à la tapenade Paleron de boeuf Petits pois Edam Fruit de saison
<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

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)