

MENUS CENTRE AERE

<u>MENUS DU 11 JUILLET AU 17 JUILLET 2022</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	PASTEQUE COUSCOUS Y NATURE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>MARDI</u>	COLESLAW FILET DE POULET SAUCE FROIDE SALADE DE PATES CREME DESSERT BIO	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT
<u>MERCREDI</u>	TOMATES MOZZA GRILLADE DE PORC JUS PUREE DE POMME DE TERRE CANTAL NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	FERIE	
<u> VENDREDI</u>	TERRINE DE CAMPAGNE CORNICIONS SAUMON SAUCE BASILIC RIZ EDAM SALADE DE FRUITS	SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE : Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne où France. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture où de problèmes d'approvisionnement

MENUS CENTRE AERE

MENUS DU 18 JUILLET AU 24 JUILLET 2022	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	OEUFS MIMOSA COLOMBO DE POULET RIZ AUX RAISINS ROULE FRAISE CREME ANGLAISE	OEUFS ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA
<u>MARDI</u>	BROCOLIS MOUSSELINE PAVE DE LIEU BEURRE BLANC LENTILLES ST NECTAIRE NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u>	CHORIZO STEAK HACHE SAUCE BASQUAISE COQUILLETTE GOUDA SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
<u>JEUDI</u>	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET FROID + SAUCE PIEMONTAISE CAMEMBERT GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT OEUFS FRUIT A COQUE
<u>VENREDI</u>	SALADE PRINTANIERE PAELLA FOURME COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES CRUSTACES MOLLUSQUES POISSON LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE : Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne où France. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement