

MENUS DU 15 AU 19 AVRIL 2024

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	<p>CHOUX FLEUR VINAIGRETTE COUSCOUS BOULETTE / MERGUEZ TOMME GRISE COMPOTE POMMES POIRES MAISON</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE</p>
<u>Mardi</u>	<p>CAROTTES CITRON CIBOULETTE STEAK HACHE DE VEAU AU JUS EBLY SAINT NECTAIRE FRUIT</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT</p>
<u>MERCREDI</u>	<p>CELERI REMOULADE ESCALOPE DE PORC SAUCE PIQUANTE RIZ AUX LEGUMES CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT</p>
<u>Jeudi</u>	<p>TOMATE MOZZA PESTO BOULETTE DE BŒUF AU JUS GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS MAISON</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT</p>
<u>Vendredi</u>	<p>HARICOT BEURRE VINAIGRETTE CABILLAUD + CITRON PUREE DE BROCOLIS MOELLEUX PAMPLEMOUSSE CREME ANGLAISE</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN OEUFS LAIT</p>

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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

CENTRE AERE

MENUS DU 22 AU 26 AVRIL 2024

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	COLESLAW AU CELERI SAUTE DE PORC CHARCUTIERE PUREE DE PATATE DOUCE FOURME COMPOTE POMMES FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
<u>Mardi</u>	BROCOLIS VINAIGRETTE LIEU SAUCE SAFRAN MACARONIS PANNA COTTA CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>MERCREDI</u>	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE BOULETTE DE BOEUF RATATOUILLE CAMEMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES PAUPIETTE DE VOLAILLE CREME D'OIGNONS RIZ YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES
<u>Vendredi</u>	TOMATE VINAIGRETTE JAMBON CRU TRUFFADE COMPOTE POMME POIRE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT SULFITE

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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL