

CENTRE AERE

<u>08 AU 14 JUILLET 2024</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	PASTEQUE COUSCOUS Y NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>MARDI</u>	RADIS BEURRE STEAK DE VEAU + SAUCE RIZ AUX LEGUMES YAOURT AROMATISE	LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u>	TOMATES VINAIGRETTE GRILLADE DE PORC AU JUS PUREE DE P DE T BROCOLIS CANTAL NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	MELON JAUNE BLANQUETTE DE POISSON POLENTA EDAM SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT
<u> VENDREDI</u>	SALADE D'AVOCAT MERGUEZ AU JUS COQUILLETTE FOURME LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT 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

CENTRE AERE

15 AU 21 JUILLET 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE HARICOT PLAT COLOMBO DE POULET RIZ CANTAL COMPOTE POMME MANGUE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	PASTEQUE ROTI DE PORC + SAUCE FROIDE SALADE BERGERE BRIE MARS GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SOJA LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE
MERCREDI	SALADE CŒUR DE PALMIER BOULETTE DE BOEUF + SAUCE COQUILLETTE GOUDA SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
JEUDI	MELON JAUNE BLANC DE POULET FROID + SAUCE PIEMONTAISE CAMEMBERT GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUITA COQUE LAIT ŒUFS GLUTEN
VENDREDI	SALADE PRINTANIERE PAELLA TARTARE AIL ET FINES HERBES ABRICOTS	MOLLUSQUES CRUSTACES 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 ou de problèmes d'approvisionnement

CENTRE AERE

22 AU 28 JUILLET 2024	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES EMINCE DE BŒUF A LA MOUTARDE POMME NOISETTE PETIT SUISSE NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MARDI</u>	SALADE H. BEURRE SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAPE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT Fruit à coque, Traces de gluten, Traces d'œuf, Céleri, Crustacés, Poisson, Traces de soja, Traces d'arachide, Traces de lait, Mollusques, Sésame, Moutarde, Lupin, Sulfite
<u>MERCREDI</u>	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC RIZ CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	ŒUFS DURS MAYONNAISE FILET DE POULET + SAUCE FROIDE TABOULE + VINAIGRETTE BRIE MELON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>VENDREDI</u>	PASTEQUE SAUCISSE GRILLEE AUX HERBES RATATOUILLE SAINT NECTAIRE ABRICOTS	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE 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