

CENTRE AERE

DU 07 AU 13 JUILLET 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	HARICOT VERT VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU PUREE DE POMME DE TERRE SAINT MORET SUNDAE VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT FRUIT A COQUE LAIT
MARDI	MACEDOINE MAYONNAISE PENNE BOLOGNAISE + FROMAGE RAPE SALADE DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	RILLETTE DE THON STEAK HACHE AU JUS RATATOUILLE BRIE COMPOTE POMME	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT SULFITE
JEUDI	PASTEQUE ROTI DE DINDONNEAU FROID SAUCE BEARNAISE FRITES ST NECTAIRE ABRICOT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	RILLETTE + CORNICHONS COLIN SAUCE CITRON SEMOULE CREME VELOUTEE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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

DU 14 AU 18 JUILLET 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	FERIE	
MARDI	MELON JAUNE ROTI DE BŒUF AU JUS FRITES MARS GLACE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN SOJA
MERCREDI	TOMATE VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC AU JUS PUREE PDT/BROCOLIS CANTAL NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS BLANQUETTE DE LA MER SEMOULE EDAM CREME DESSERT AU CHOCOLAT	LAIT ŒUF SULFITE ALLERGENES ASSOCIES + POISSON GLUTEN LAIT LAIT
VENDREDI	SALADE D'AVOCAT SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS COQUILLETTE FOURME LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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 ou de problèmes d'approvisionnement

CENTRE AERE

DU 21 AU 25 JUILLET 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE HARICOT PLAT COLOMBO DE POULET RIZ CANTAL COMPOTE POMME MANGUE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
MARDI	PASTEQUE ROTI DE PORC FROID + SAUCE FROIDE SALADE BERGERE BOUNTY GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + LAIT GLUTEN SOJA LAIT ŒUF FRUIT A COQUE
MERCREDI	MELON JAUNE STEAK HACHE AU JUS FRITES GOUDA SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	PATE EN CROUTE + CORNICHONS FILET DE POULET AU JUS PETIT POIS CAROTTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CELERI GLUTEN ŒUF LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE SAUMON SAUCE CREME DE POIVRONS PENNE SAINT NECTAIRE ABRICOTS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUF GLUTEN 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

DU 28 JUILLET AU 03 AOÛT 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES RAPEES EMINCE DE BŒUF A LA MOUTARDE POMME GRENAILLE TOMME BLANCHE NECTARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	SALADE DE HARICOT BEURRE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE RAPE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES FRUIT A COQUE CELERI LAIT
MERCREDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS PAVE DE CABILLAUD SAUCE PROVENCALE RIZ CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES + POISSON LAIT
JEUDI	RILLETTE DE THON A LA PECHE CAKE AUX LEGUMES SAUCE MOUSSELINE COURGETTES GRILLEES MOUSSE FRAISE	CELERI GLUTEN ŒUF LAIT SULFITE GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	PASTEQUE SAUCISSE GRILLEE AUX HERBES + SAUCE FRITES SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME ABRICOT	ALLERGENES ASSOCIES 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