


CENTRE AERE

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>MERCREDI</u> <u>03/12/2025</u>	CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE ENTREMET CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>MERCREDI</u> <u>10/12/2025</u>	BROCOLIS VINAIGRETTE DOS DE CABILLAUD SAUCE AGRUMES RIZ CANTAL BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u> <u>17/12/2025</u>	TABOULE LIEU SAUCE CITRON HARICOT VERT CAMEMBERT CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local