

## MENUS DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE POULET A L'ABRICOT PUREE DE POMME DE TERRE PANNA COTTA AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SALADE DE MAÏS STEAK HACHE SAUCE AU BLEU POMME NOISETTE LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>MERCREDI</u>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE PAVE DE COLIN + SAUCE EBLY EMMENTAL CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>Jeudi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE AVEC PDT CREME DESSERT CARAMEL	GLUTEN LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	GUACAMOLE CHILI CON CARNE RIZ BLEU ORANGE	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

# CENTRE AERE

## MENUS DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	MOUSSE DE FOIE + CORNICHONS PIZZA JAMBON FROMAGE  ICEBERG + VINAIGRETTE COMPOTE POMME CANNELLE	GLUTEN SULFITE GLUTEN LAIT ŒUF SOJA SULFITE FRUIT A COQUE ALLERGENES ASSOCIES SULFITE
<u>Mardi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF AU JUS FRITES CANTAL ECLAIR AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT ARACHIDE FRUIT A COQUE
<u>MERCREDI</u>	MACEDOINE MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC JUS AUX HERBES PUREE DE CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT ŒUF
<u>Jeudi</u>	LENTILLES EN SALADE  CABILLAUD SAUCE SAFRAN RIZ BRIE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<u>Vendredi</u>	H. BLANC VINAIGRETTE STEAK DE VEAU AU JUS PENNE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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 où de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL