

MENUS DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	FERIE	
<u>Mardi</u>	RILLETTE DE PORC + CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETTE BRIE CREME DESSERT CARAMEL	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
<u>MERCREDI</u>	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS STEAK HACHE AU JUS FRITES ST NECTAIRE COULANT CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN ŒUF
<u>Jeudi</u>	SALADE DE POMME DE TERRE CHAUSSON DE VOLAILLE A LA BOLOGNAISE POELEE DE COURGETTES BLEU FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE WALDORF POISSON BLANC + SAUCE RIZ PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES 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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

CENTRE AERE

MENUS DU 13 AU 17 AVRIL 2026

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	TABOULE DE QUINOA BLANQUETTE DE VEAU GRATIN PDT/BROCOLIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SALADE DE COURGETTE FETA SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS LENTILLES FOURME D'AMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u>	SALADE BERGERE STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE HARICOT VERT PERSILLE ST MORET CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Jeudi</u>	SARDINES FILET DE POULET AU JUS COQUILLETTE YAOURT NATURE COMPOTE POMME MYRTILLE	POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT SULFITE
<u>Vendredi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE PLEIN FILET RATATOUILLE CANTAL TARTE AUX POMMES	SULFITE LAIT ŒUF GLUTEN POISSON SULFITE LAIT 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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL