


CENTRE AERE

	MIDI	ALLERGENES
MERCREDI 22/04/2026	SALADE MEXICAINE STEAK HACHE AU JUS POELEE DE CAROTTES CAMEMBERT LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MERCREDI 29/04/2026	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF AU JUS FRITES YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
MERCREDI 06/05/2026	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE PLEIN FILET POMME GRENAILLE TOMME NOIRE MOUSSE FRAISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MERCREDI 13/05/2026	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE TOMATE PRO ST NECTAIRE COMPOTE POMME BANANE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ŒUF GLUTEN LAIT MOUTARDE GLUTEN 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local