

# CENTRE AERE

DU 06 AU 10 JUILLET 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> RIZ SAINT MORET SUNDAE VANILLE	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> LAIT LAIT FRUIT A COQUE LAIT
MARDI	RILLETTE + CORNICHONS COLIN <b>SAUCE CITRON</b> <b>BOULGOUR</b> EDAM <b>CREME VELOUTEE AU CHOCOLAT</b>	SULFITE <b>ALLERGENES ASSOCIES + POISSON</b> GLUTEN LAIT LAIT
MERCREDI	<b>RILLETTE DE THON</b> STEAK HACHE <b>AU JUS</b> <b>RATATOUILLE</b> BRIE CREME DESSERT CARAMEL	<b>ALLERGENES ASSOCIES + POISSON</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> SULFITE LAIT LAIT
JEUDI	<b>PASTEQUE</b> <b>ROTI DE DINDONNEAU FROID</b> <b>SAUCE BEARNAISE</b> FRITES <b>ST NECTAIRE</b> ABRICOT	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> LAIT
VENDREDI	<b>MACEDOINE MAYONNAISE</b> <b>PENNE SAUCE BOLOGNAISE</b> + RAPE <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> 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 13 AU 17 JUILLET 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	<b>PASTEQUE</b> ROTI DE BŒUF <b>AU JUS</b> <b>POMME DE TERRE GRENAILLE</b> <b>ST NECTAIRE</b> CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT LAIT
MARDI	<b>FERIE</b>	
MERCREDI	<b>MELON</b> <b>ROTI DE DINDONNEAU FROID</b> <b>+ SAUCE FROIDE</b> <b>SALADE DE PERLE</b> <b>CANTAL</b> <b>PECHE</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ŒUF</b> LAIT
JEUDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS <b>BLANQUETTE DE LA MER</b> RIZ FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LAIT ŒUF SULFITE <b>ALLERGENES ASSOCIES + POISSON</b>  LAIT
VENDREDI	<b>SALADE DE TOMATE</b> <b>VINAIGRETTE</b> SAUCISSE DE TOULOUSE <b>AU JUS</b> COQUILLETTE <b>FOURME</b> LIEGEOIS VANILLE	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> 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 20 AU 24 JUILLET 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON COLOMBO DE POULET RIZ CANTAL COMPOTE POMME MANGUE	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	PATE EN CROÛTE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS FRITES GOUDA SALADE DE FRUITS	CELERI GLUTEN ŒUF LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
JEUDI	CAROTTES RAPEES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE + VINAIGRETTE YAOURT AROMATISE	ALLERGENES ASSOCIES 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 27 AU 31 JUILLET 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON JAUNE EMINCE DE BŒUF A LA MOUTARDE POMME GRENAILLE TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT
MARDI	SALADE DE HARICOT BEURRE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE RAPE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE CELERI LAIT
MERCREDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS PAVE DE CABILLAUD SAUCE PROVENCALE RIZ CAMEMBERT LIEGEOIS CHOCOLAT MAISON	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES + POISSON  LAIT LAIT
JEUDI	RILLETTE DE THON 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 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