


# CENTRE AERE

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<b><u>MERCREDI</u></b> <b><u>26/06/2024</u></b>	PASTEQUE BOULETTE <b>AU JUS</b> POMME NOISETTE CAMEMBERT LIEGEOIS CAFE	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN LAIT LAIT
<b><u>MERCREDI</u></b> <b><u>03/07/2024</u></b>	<b>RILLETTE DE THON</b> STEAK HACHE <b>AU JUS</b> HARICOT BEURRE AIL ET PERSIL  BRIE <b>COMPOTE POMME MAISON</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES + POISSON</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  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**