

MENUS DU 21 AU 25 AVRIL 2025

	MIDI	ALLERGENES
Lundi	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE COUSCOUS BOULETTE AGNEAU/MERGUEZ TOMME GRISE PANNA COTTA CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN LAIT LAIT
Mardi	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE STEAK DE VEAU AU JUS EBLY ST NECTAIRE COMPOTE POMME RHUBARBE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT SULFITE
MERCREDI	CELERI REMOULADE ESCALOPE DE PORC SAUCE PIQUANTE RIZ AUX LEGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Jeudi	TOMATE MOZZA VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF + SAUCE FRITES BRIE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Vendredi	ROSETTE + CORNICHONS CABILLAUD SAUCE CITRON PUREE DE BROCOLIS CANTAL CREME DESSERT VANILLE	SULFITE LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT 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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

CENTRE AERE

MENUS DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	COLESLAW AU CELERI SAUTE DE PORC PUREE DE PATATE DOUCE FOURME MOUSSE FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS LIEU SAUCE SAFRAN MACARONIS BRIE COMPOTE POMME ABRICOT	SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF LAIT SULFITE
<u>MERCREDI</u>	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE STEAK HACHE + SAUCE RATATOUILLE YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Jedi</u>	FERIE	
<u>Vendredi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE SAUCE OIGNONS HARICOT VERT PERSILLES FROMAGE BLANC SALADE DE FRUIT MAISON	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