

MENUS CENTRES AERES

Restauration Enseignement

	MERCREDI MIDI				
	09/10/2024	16/10/2024			
ENTREE	Salade de tomates vinaigrette du terroir	Salade de riz catalane			
S/VIANDE					
PLAT	Pavé de merlu à la crème	Cordon bleu			
S/VIANDE		<i>Pané de blé</i>			
GARNITURE	Spaghetti	Petits pois et carottes au jus			
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature et sucre			
DESSERT	Flan à la vanille	Beignet au chocolat			



CA

Semaine du 21/10 au 27/10/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue vinaigrette du terroir	Salade de coquillettes pesto	Salade de lentilles cuisinées	Chou rouge enrobante échalote	Trio de crudités vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	Boulgour à l'andalouse	Colin meunière	Boulettes d'agneau normande	Burger de veau au jus	Pavé de merlu sauce citron
S VIANDE			<i>Steak de saumon à la crème</i>	<i>Stick végétarien</i>	
GARNITURE	(plat complet)	Légumes aïolis	Epinards béchamel	Frites et ketchup	Riz créole
LAITAGE	Bûche du Pilat	Fromage blanc nature et sucre	Gouda	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2sel
DESSERT	Compote de fruits	Fruit du jour	Tarte aux pommes	Fruit du jour	Crème dessert caramel



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



CA

Semaine du 28/10 au 03/11/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres et maïs vinaigrette nature	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	Coleslaw	Radis et beurre	
S VIANDE					
PLAT	Nuggets de poisson	Semoule à la mexicaine	 Axoa de bœuf	 Quenelles de volaille béchamel	
S VIANDE			 <i>Macaroni BIO à l'Italienne</i>	 <i>Quenelles nature béchamel</i>	
GARNITURE	Carottes saveur jardin	(plat complet)	 Macaroni BIO	Petits pois au jus	
LAITAGE	Fromage fondu Président	 Fourme d'Ambert	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature et sucre	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison	Dougnuts au sucre	Fruit de saison	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 7 octobre au 13 octobre															
mer 9 octobre	Salade de tomates														
	Pavé de merlu à la crème	X			X										
	Spaghetti		X												
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Gélatifié vanille	X													
Période du 14 octobre au 20 octobre															
mer 16 octobre	Salade de riz à la catalane					X							X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Petits pois et carottes au jus														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 21 octobre au 27 octobre															
lun 21 octobre	Cœur de laitue croquant														
	Boulgour à l'andalouse		X								X		X		
	Bûche du Pilat	X													
	Compôte pomme-fraise														
mar 22 octobre	Salade de coquillettes au pesto		X												
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X						
	Légumes aioli														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mer 23 octobre	Salade de lentilles														
	Boulettes d'agneau sauce normande	X	X			X				X					
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Gouda	X													
	Tarte aux pommes 1 pour 10	X	X	X											
jeu 24 octobre	chou rouge	X		X		X							X		
	Burger de veau au jus		X								X				
	Frites au four														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
ven 25 octobre	Trio crudités										X				
	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Riz créole														
	Pavé demi sel	X													
	Crème dessert caramel	X								X					

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 octobre au 3 novembre															
lun 28 octobre	Concombre et maïs vinaigrette														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Carottes saveur du jardin														
	Fromage fondu Président	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mar 29 octobre	Salade verte														
	Semoule à la mexicaine		X												
	Fourme d'Ambert	X													
	Fruit de saison 1														
mer 30 octobre	Salade coleslaw..			X		X							X		
	Axoa de boeuf FR														
	Macaroni bio		X												
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
jeu 31 octobre	Radis et beurre	X													
	Quenelles de volaille sauce béchamel	X	X	X											
	Petits pois au jus														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 14 octobre au 20 octobre		S/Viandes													
mer 16 octobre	Salade de riz à la catalane					X							X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Petits pois et carottes au jus														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 21 octobre au 27 octobre		S/Viandes													
mer 23 octobre	Salade de lentilles														
	Steak haché au saumon sauce sauce crème	X			X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Gouda	X													
	Tarte aux pommes 1 pour 10	X	X	X											
jeu 24 octobre	chou rouge	X		X		X							X		
	Stick végétarien		X	X											
	Frites au four														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 octobre au 3 novembre		S/Viandes													
mer 30 octobre	Salade coleslaw..			X		X							X		
	Macaroni BIO à l'italienne BIO		X			X					X				
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
jeu 31 octobre	Radis et beurre	X													
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Petits pois au jus														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														