

MENUS CENTRES AERES VACANCES

Menu du mois d'Octobre 2017 : vacances de la Toussaint

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27	Mais-thon Emincé de dinde à la diable Julienne de légumes Crème anglaise Biscuit	Salade kouki Raviolis à la provençale Gouda Fromage blanc sucré	Pizza au fromage Steak haché de porc Petits pois Brie à la coupe Fruit de saison	Endives et dés de fêta Blanquette de veau Riz Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre cucumis Beignets de calamars Choux fleur béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de lentilles Crudité Poulet rôti Crème dessert vanille Biscuit	Taboulé Crudité Miettes de surimi Gouda Fromage blanc sucré	Pizza au fromage Crudité Jambon blanc Brie Fruit de saison	Salade de pâtes Crudité Œufs durs Tome blanche Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Crudité Miettes de thon Petit suisse sucré Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert vanille UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Kiri Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert chocolat UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Six de Savoie Fruit de saison

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique




100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES

Menu du mois d'Octobre 2017 : vacances de la Toussaint

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/10 au 03/11	Radis-beurre Bœuf aux oignons Semoule Fripons Yaourt aromatisé	Halloween Carottes râpées Wings de poulet Flan de courge au cumin Mimolette Beignet au chocolat	1er Novembre	 Cake aux olives Omelette Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Salade verte Dos de colin sauce bonne femme Pâtes Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Pizza au fromage Crudité Jambon blanc Fripons Yaourt aromatisé	Salade de pommes de terre Crudité Wings de poulet Mimolette Beignet au chocolat		Taboulé Crudité Œufs durs Emmental Fruit de saison	Salade de pâtes Crudité Miettes de surimi Fripons Liégeois à la vanille
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert chocolat uht		Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache qui rit Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Crème dessert vanille UHT

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)