

MENUS CENTRES AERES VACANCES



Menus du mois d'Avril : Vacances de Pâques

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 16 au 20 Vacances Zone C et A	Pâté de campagne Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco Bûche de chèvre à la coupe * Fruit de saison	Salade verte Boulettes de soja à la tomate  Spaghettis Crème Anglaise Biscuit	Salade de pois chiches Poulet rôti Poêlée de légumes printaniers (Carottes, petits pois, haricots verts, tomates, échalotes) Petit suisse aromatisé * Fruit de saison	Rillettes de sardine Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Fromage fouetté * Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette * Crème dessert chocolat
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade provençale poulet Chips Edam Pomme	Salade méditerranéenne Chips Emmental Purée de pomme	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Purée de pomme - banane	Salade savoyarde jambon Chips Edam Banane
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Pomme	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Purée de pomme	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Purée de pomme - banane	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Banane

* 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



Menus du mois d'Avril : Vacances de Pâques

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27 Vacances Zone B et C	Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Yaourt sucré	Taboulé Quenelles de brochet sauce aurore Haricots verts Coulommiers à la coupe * Mousse au chocolat	Betteraves en salade * Steak haché Coquillettes Carré président Fruit de saison	Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge Petit pois au jus Gouda * Fruit de saison	Carottes rapées Dos de colin comme une bourride Pomme de terre vapeurs Croc lait * Compote
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Taboulé poulet Chips Emmental Purée de pomme - banane	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Pomme	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade savoyarde jambon Chips Edam Banane
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Purée de pomme	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Pomme	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Purée de pomme - banane

* 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)