

MENUS CENTRES AERES VACANCES



## Menus du mois d'Avril : Vacances de Pâques

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 16 au 20 Vacances Zone C et A</b>	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   <b>Spaghettis</b>  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
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	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
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	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
<b>Du 23 au 27 Vacances Zone B et C</b>	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
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	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
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	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)