









MENUS CENTRES AERES LES ROCHES

# Menu du mois Mai 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	Mercredi 09	Mercredi 16	Mercredi 23	Mercredi 30
	Salade de pommes de terre à la macédoine  Macédoine mayonnaise	Tomates-mozzarella  Laitue-mozzarella	Crêpe au fromage 	Radis croq sel  Melon
	Boulettes de bœuf au jus  Ratatouille 	Bœuf aux olives  Blé pilaf	Terrine de colin  Haricots verts 	Emincé de dinde au thym  Pennes
	Brie  Samos		Chantailou  Gouda	Mimolette  Tartare
	Fruit de saison aux choix  	Petits suisses aromatisés  Petits suisses sucrés	Purée de fruits aux choix  	Liégeois au chocolat  Liégeois vanille
<b>Goûters</b>	Compote  Gallettes Saint Michel	Fromage  Pain	Goûter Rem  Fruit de saison	Pâte à tartiner   Pain

\* 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)