










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 Boulettes de bœuf au jus Ratatouille  Brie à la coupe  Fruit de saison	Tomates-mozzarella  Bœuf aux olives Blé pilaf Petits suisses aromatisés	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts  Chantailou  Purée de fruits	Radis croq sel Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Liégeois au chocolat
Goûters	Compote Galettes 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)