









MENUS CENTRES AERES LES ROCHES (primaires)

## Menu du mois Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 6 Juin	MERCREDI 13 Juin	MERCREDI 20 Juin	MERCREDI 27 Juin	MERCREDI 04 Juillet
	<p>Carottes râpées</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Curry de colin</p>  <p>Boulgour</p> <p>Fromy</p>  <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Friand au fromage</p>  <p>Galopin de veau</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Croix de Malte</p>  <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Spaghettis</p>  <p>à la bolognaise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tartare</p> <p>Compotes au choix</p>	<p>Salade de pommes de terre olives et ciboulette</p> <p>Salade de boulgour</p> <p>Jarret de bœuf braisé aux oignons</p> <p>Poêlée bretonne</p> <p>Berbicrème</p>  <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poulet au citron</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige</p> <p>Montboissier</p> <p>Mousse au chocolat 100%</p>
<b>Goûters</b>	<p>Palet Breton</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chocolat</p>  <p>Pain</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p>	<p>Pâte à tartiner</p>  <p>Pain</p>	<p>Galettes Saint Michel</p> <p>Fruit de saison</p>

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)