







MENUS CENTRES AERES LES ROCHES : primaires

Menus des mercredis du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	Mercredi 05	Mercredi 12	Mercredi 19	Mercredi 26
	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)	Salade de pommes de terre aux légumes et dés d'emmental	Concombres vinaigrette 	Salade de coquillettes aux olives
	Feuilles d'épinards en salade	Salade de riz aux crudités et dés d'emmental	Melon	Salade de boulgour
	 Quenelles sauce nantua	Escalope de poulet au paprika	Marmite du pêcheur	Brochette de dinde sauce orientale
	Riz aux oignons	Haricots beurrés sautés	 Semoule	Purée de brocolis 
	Kiri		Croix de Malte	Petits Louis tartine
	Cabrette		Cantafrais	Tome noire
	Crème dessert chocolat		Petits suisses sucrés	
	Crème dessert pralinée	Beignet aux pommes	Petits suisses aromatisés	 Fruit de saison aux choix

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)