

MENUS CENTRES AERES

Restauration Enseignement

| | MERCREDI MIDI | | | | |
|-----------|---------------|------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| | 01/05/2024 | 08/05/2024 | 15/05/2024 | 22/05/2024 | 29/05/2024 |
| ENTREE | | | Crêpe aux champignons | Laitue iceberg vinaigrette du terroir | Salade de coquillettes au pesto |
| S/VIANDE | | | | | |
| PLAT | | | Fish and chips | Boulettes de veau au jus | Viennoise de volaille |
| S/VIANDE | | | | <i>Bouchées azuki</i> | <i>Bâtonnets végétariens</i> |
| GARNITURE | | | Haricots beurre persillés | Ratatouille | Piperade |
| LAITAGE | | | Emmental | Petit moulé ail et fines herbes | Petit suisse nature et sucre |
| DESSERT | | | Flan au chocolat | Crème dessert à la vanille | Fruit de saison |

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

| Date | Plat | Lait | Blé / Gluten | Oeuf | Poisson | Sulfites | Fruits à coques | Crustacés | Mollusques | Soja | Céleri | Arachides | Moutarde | Sésame | Lupin | |
|------------------------------------|---------------------------------|------|--------------|------|---------|----------|-----------------|-----------|------------|------|--------|-----------|----------|--------|-------|--|
| Période du 13 mai au 19 mai | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mer 15 mai | Crêpes aux champignons | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Fish and chips au colin | X | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | Haricots beurrés persillés | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gélatifié chocolat | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Période du 20 mai au 26 mai | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mer 22 mai | Salade composée | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Boulette de veau au jus | X | X | | | X | | | | X | | | | | | |
| | Ratatouille | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit moulé ail et fine herbes | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Crème dessert vanille | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Période du 27 mai au 2 juin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mer 29 mai | Salade de coquillettes au pesto | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Viennoise de dinde | | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Piperade | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc nature et sucre | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit de saison 1 | | | | | | | | | | | | | | | |

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

| Date | Plat | Lait | Blé / Gluten | Oeuf | Poisson | Sulfites | Fruits à coques | Crustacés | Mollusques | Soja | Céleri | Arachides | Moutarde | Sésame | Lupin |
|------------------------------------|---------------------------------|------------------|--------------|------|---------|----------|-----------------|-----------|------------|------|--------|-----------|----------|--------|-------|
| Période du 20 mai au 26 mai | | S/Viandes | | | | | | | | | | | | | |
| mer 22 mai | Salade composée | | | | | | | | | | | | | | |
| | Boulettes azukis | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Ratatouille | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit moulé ail et fine herbes | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Crème dessert vanille | X | | | | | | | | | | | | | |
| Période du 27 mai au 2 juin | | S/Viandes | | | | | | | | | | | | | |
| mer 29 mai | Salade de coquillettes au pesto | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Stick végétarien | | X | X | | | | | | | | | | | |
| | Piperade | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc nature et sucre | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit de saison 1 | | | | | | | | | | | | | | |