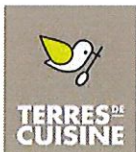


MENUS CENTRES AERES VACANCES



# Menus du mois de Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 09 au 13</b>	Tomate vinaigrette Steak haché au jus Pommes noisettes Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Coquillettes Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles Poisson pané et citron Epinards béchamel Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé aux crudités Sauté de dinde au basilic Haricots verts sautés Fromage fouetté Compote de pommes-banane	<b>Repas froid</b> Salade de blé aux crudités Rosbeef Mélange Inca (batavia, tomates, radis, maïs) Yaourt sucré Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade montagnarde jambon Chips Edam Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Emmental Pain bagnat Chips Compote

\* 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

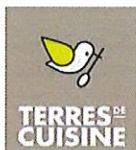


Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES



# Menu du mois Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 16 au 20	<p>La Pollinisation Concombres vinaigrette</p> <p>Poulet au miel</p> <p> Purée de patates douces</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Chipolatas</p> <p>Ratatouille</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Scarole</p> <p>Alouette de bœuf à l'échalote</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Repas froid</u> Melon</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de penne à la tapenade</p> <p>Tartare</p> <p>Petits suisses sucrés</p>
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	<p>Salade provençale poulet</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade méditerranéenne</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Taboulé poulet</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade montagnarde jambon</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière niçoise</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière niçoise</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich jambon</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich thon</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich fromages</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich poulet</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Edam</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>

\* 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

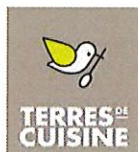


Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES



# Menu du mois Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 23 au 27	Salade de pois chiches Colin sauce safrané  Riz de Camargue aux poivrons Vache picon Fruit de saison	Tomates et dés de brebis Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé	Maïs-thon-olives Quenelles de dinde sauce tomate Piperade de légumes Chanteneige Carré abricot	Caviar d'aubergines et son toast Tortillas de pommes de terre Courgettes béchamel Edam Flan à la vanille	<u>Repas froid</u> Concombres vinaigrette Rôti de dinde Salade de boulgour aux crudités Brie à la coupe Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade montagnarde jambon Chips Edam Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Emmental Pain bagnat Chips Compote

\* 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)