

MENUS CENTRES AERES VACANCES



Menus du mois de Juillet 2019

Semaine du 8 au 12

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade niçoise Chips Edam Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison

* 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



Menus du mois de Juillet 2019

Semaine du 15 au 19

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Edam Compote
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	Emmental Pain bagnat Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon 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



Menus du mois de Juillet 2019

Semaine du 22 au 26

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade niçoise Chips Edam Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison

* 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



Menus du mois de Juillet 2019

Semaine du 29 Juillet au 2 Août

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Edam Compote
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	Emmental Pain bagnat Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon 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)