

Menu

SEMAINE 43 CENTRE AERES
du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Lait 1	Betteraves rouges 	Salade verte	Salade de tomate 	Macédoine de légumes 	Salade automnale 
Gluten 2	10	1	10	1 8 10	3 8 10 11
Œufs 3	Cordon bleu 	Tartiflette végétarienne 	Cuisse de poulet 	Quenelle 	Boule de bœuf 
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3
Crustacés 5	Semoule aux petits légumes 		Petits pois carotte 	Riz a la tomate 	Penne 
Mollusques 6	1 2		1	1	1 2 3
Soja 7	Camembert 	brie 	Yaourt	Fromage blanc	Emmental 
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Crème vanille	Compote	Kiwi	Flan au chocolat 	Fruits au sirop
Moutarde 10	1 2 3			1 2 3	
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 44 – CENTRES AERES
du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Lait 1	Rosette	Carottes râpées	Salade de tomates	Cœur de blé en salade	Salade composée
Gluten 2					
Œufs 3	14	10	10	1 2 3	1 2 3 10
Poisson 4	Roti de dinde	Saucisse grillée	Poisson meunière	Rôti de porc	Lasagnes de poisson
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
Soja 7	Julienne de légumes	Epinards béchamel	Riz	Haricots verts	-
Céleri 8					
Arachides 9	1 2 3	1 2	1	1	
Moutarde 10	Yaourt	gouda	Petit suisse	liguel	chèvre
Fruit coque 11					
Sésame 12	1	1	1	1	1
Lupin 13	Poire bio ou Savoie	Gâteau au chocolat	Fruits de saison	Crème caramel	Compote pomme banane
Sulfites 14		1 2 3 11		1 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE