



CENTRE AERE D'EYRAGUES

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|-------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint | Laitue | Jus de fruits | Potage de légumes | Quiche au fromage | Carottes râpées |
| | Gardianne de taureau | Couscous | Colombon de colin | Rôti de porc au jus | Lamelles d'encornets sauce provençale |
| | Pommes de terre vapeur | au poulet | Farfalles | Courgettes à la crème | Riz de camargue |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Mousse au chocolat | Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Purée de pomme |
| Petit Déjeuner | Lait 1/2 écrémé - cacao | Lait 1/2 écrémé - Jus de fruits | Lait 1/2 écrémé - cacao | Lait 1/2 écrémé - Jus de fruits | Lait 1/2 écrémé - cacao |
| | Céréales | Céréales | Céréales | Céréales | Céréales |
| Goûter | Sirop | Sirop | Sirop | Sirop | Sirop |
| | Pain - pâte à tartiner | Granola | Quatre Quart | Brioche tranchée/ chocolat | Pain - beurre - confiture |
| Du 29/10 au 02/11 Vacances de la Toussaint | Salade de pois chiches | Cake aux olives | Salade verte | FERIE 1er Novembre | |
| | Bœuf Bourguignon | Sauté de dinde au jus | Pennes au blé complet | | |
| | Carottes sautées | Purée de potiron et pommes de terre | à la bolognaise de lentilles | | |
| | Fromage | Fromage | Fromage | | |
| | Fruit de saison | Poire et chantilly | Crème dessert au chocolat | | |
| Petit Déjeuner | Lait 1/2 écrémé - cacao | Lait 1/2 écrémé - Jus de fruits | Lait 1/2 écrémé - cacao | | |
| | Céréales | Céréales | Céréales | | |
| Goûter | Sirop | Sirop | Sirop | | |
| | Madeleine | Pain - pâte à tartiner | Gaufre | | |

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)