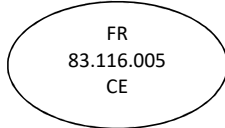




ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE
Menu du 08 Janvier au 02 Février 2018



LUNDI 08/01 Salade verte Omelette aux fines herbes Pomme de terres sautées Petit suisse nature sucré Galette des rois	MARDI 09/01 Roulade aux olives Pâtes à la bolognaise (plat complet) Fromage râpées Fruit de saison	MERCREDI 10/01 Salade orientale Tajine de poisson maison Semoule couscous kiri Compote de fruits	JEUDI 11/01 Carottes râpées cordon bleu Ratatouille Montcadi Danette liégeoise	 VENDREDI 12/01 Menu Chinois Nem au poulet Porc au caramel du chef Riz chinois Chanteneige Ananas au sirop
LUNDI 15/01 Salade de lentilles Boule de bœuf forestière Carottes persillées Brie Beignet aux pommes	MARDI 16/01 Friand au fromage Rôti de porc au curry Gratin de choux fleur Petit moulé Fruit de saison	MERCREDI 17/01 Tomates au basilic Hachis Parmentier (plat complet) Camembert Flan nappé caramel	JEUDI 18/01 Pâté de campagne Nuggets de poulet Mimolette Petit pois et carottes Galette des rois	 VENDREDI 19/01 Menu bio Salade composé du chef Filet de poisson safrané Courgettes à la crème Emmental Yaourt aux fruits mixé
LUNDI 22/01 Surimi mayonnaise steak haché Haricots vert persillé Edam Flan chocolat	MARDI 23/01 Carottes et céleris rémoulade Tortellinis du chef à la tomate (plat complet) Fromage râpées Crème dessert vanille	MERCREDI 24/01 Betteraves Boule d'agneau aux épices Légumes couscous Tomme blanche Compote	JEUDI 25/01 Menu Bio Salade fraîcheur Blanquette de dinde à l'ancienne Riz pilaf Gouda Fruit de saison	 VENDREDI 26/01 Taboulé Filet de colin pané poêlée villageoise Mimolette Novly vanille
LUNDI 29/01 Macédoine de légumes Wings de poulet Potatoes Petit suisse aux fruits Fruit de saison	MARDI 30/01 Menu bio Concombre bulgare Paupiette de veau à la moutarde Blé aux légumes Edam Yaourt à la vanille	MERCREDI 31/01 Crêpe aux fromages Pilon de poulet grillé poêlée méridionale Buchette Galette des rois	JEUDI 01/02 tomates et mais Jambon blanc Purée de pomme de terre Tomme noire Yaourt aromatisé	 VENDREDI 02/02 Salade verte et croutons Bolognaise de thon du chef (plat complet) Fromage râpées Salade de fruits au sirop

*Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne. Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service (Nestlé)
Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

 Tous nos fruits de saisons sont issus de Producteurs Locaux excepté les fruits exotiques

 Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais