



ST MAX TRAITEUR

**CANTINE SCOLAIRE
FEVRIER 2018**

FR
83.116.005
CE

LUNDI 05/02	MARDI 06/01	MERCREDI 07/02	JEUDI 08/02 CHANDELEUR	VENDREDI 09/02
Salade de blé Blanc de poulet grillé aux herbes Ratatouille Petit suisse sucré fruit de saison	Tomates basilic Tortellinis aux fromages (Plat complet) Fromage râpé Coktail de fruits	Roulades aux olives Rôti de dinde colombo Purée de carottes Buchette de chèvre Eclair au chocolat	Carottes râpées Maison Crêpe jambon emmental Salade verte Petit moulé Crêpe sucrée	Salade nicoise filet de poisson à la ciboulette Riz aux légumes Montcadi Yaourt aromatisé
LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI 14/02	JEUDI 15/02 Menu Montagnard	VENDREDI 16/02
Salade verte aux maïs Daube à la provençale Pommes sautées maison Tartare nature Novly vanille	Cœuf dur mayonnaise Rôti de porc aux champignons Duo de choux fleur brocolis Edam Mousse chocolat au lait	Concombre Bulgare Merguez grillé et boulette semoule couscous et légumes croc lait Fromage blanc aux fruits	Pâté de campagne/cornichons Tartiflette (Plat complet) Salade verte croûtons Fruit	Salade aldente Nuggets de poisson Poëllée méridionale Gouda Beignet aux pommes
LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI 21/02	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02 Menu bio
Taboulé Escalope de dinde forestière Petit pois et carottes camembert Fruit de saison	Carottes et céleri rémoulade Gnocchis à la bolognaise* (Plat complet) Fromage râpé Flan chocolat	Salade de riz Sauté de porc à la moutarde Purée de pomme de terre Saint paulin Compote pomme biscuit	Friand au fromage Cordon bleu Poêlé vilageoise Chanteneige Roulé à l'abricot	Salade fraicheur Filet de poisson jus citronné Blé Emmental Fruit de saison
LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 01/03 Menu bio	VENDREDI 02/03
Tomates et maïs Paupiette de veau au jus Carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade composée Boule de bœuf à la tomate Coquillettes Fromage râpé Crème dessert chocolat	Macédoine de légumes Omelette aux fromages Pommes sautées maison Mimolette Fruit de saison	Betteraves mimosa Escalope viennoise Gratin de choux fleur Gouda Yaourt aux fruits mixés	Salade de lentilles Filet de colin pané Haricots verts persillés Tartare ail et fines herbes Flan vanille

*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