



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE SEPTEMBRE 2017

FR
83.116.005
CE



<p>LUNDI 04/09 salade verte emincé de dinde basquaise riz pilaf fromage à la coupe mousse chocolat</p>	<p>MARDI 05/09 céleri remoulade steak haché au jus carottes persillées petit suisse aux fruits fruit de saison</p>	<p>MERCREDI 6/09 pizza pilon de poulet mariné chox fleur à la crème fromage à la coupe yaourt aux fruits</p>	<p>JEUDI 7/09 tomates au basilic sauté de porc aux olives pomme de terre sautées fromage gâteau de semoule maison</p>	<p>VENDREDI 8/09 salade al dente filet de poisson à la crème de ciboulette poêlé de légumes maison fromage fruit</p>
<p>LUNDI 11/09 salade composé daube de bœuf penne fromage à la coupe salade de fruits</p>	<p>MARDI 12/09 taboulé rôti de porc à la moutarde brocolis fromage liègeois chocolat</p>	<p>MERCREDI 13/09 salade verte et mais paupiette de veau sauce champignons purée de pomme de terre fromage à la coupe fruit</p>	<p>JEUDI 14/09 melon rissole de veau poêlé de légumes champêtre fromage chou vanille</p>	<p>VENDREDI 15/09 carottes râpées au jus bolognaise de thon riz fromage fruit de saison</p>
<p>LUNDI 18/09 salade verte aux croutons omelette aux herbes potatoes yaourt nat fruit</p>	<p>MARDI 19/09 ENU ITALIEN tomates mozzarèlla capélettis à la tomate fromage râpé île flottante</p>	<p>MERCREDI 20/09 rosette et cornichons blanquette de dinde blé persillé fromage fruit</p>	<p>JEUDI 21/09 betteraves au jus boulette d'agneau façon tajine semoule couscous flan caramel maison</p>	<p>VENDREDI 22/09 salade de lentilles filet de poisson pané citron ratatouille fromage à la coupe crème dessert chocolat</p>

*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

