



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE

OCTOBRE 2017

FR  
83.116.005  
CE

<b>LUNDI 25/09 MENU BIO</b> carottes râpées Hachi-parmentier* Maison plat complet Yaourt nat fruit de saison	<b>MARDI 26/09</b> Tarte tomate/chèvre Rôti de porc au jus Gratin de ch.fleurs Maison Edam Roulé à la fraise	<b>MERCREDI 27/09</b> Concombres bulgare fricassé de dinde du chef Riz pilaf Brie Crème dessert au chocolat	<b>JEUDI 28/09</b> Salade fraîcheur du Chef Cordon bleu Poêlé vilageoise petit coque Pana cota maison	<b>VENDREDI 29/09</b> Coleslaw filet de colin safrané Pâtes papillon Fromage râpé Novly vanille
<b>LUNDI 2/10</b> rosette et cornichons boule de bœuf à la tomate pôlé de légumes Croc lait Danonino	<b>MARDI 3/10</b> Salade d'endives S. de porc à la catalane Riz à l'Espagnol Montcadi Fruit de saison	<b>MERCREDI 4/10</b> Pizza rôti de dinde Poêlée méridionale Gouda Salade de fruits	<b>JEUDI 5/10 MENU BIO</b> Salade verte et mais omelette Pommes de terre sautées carré frais Crème dessert chocolat	<b>VENDREDI 6/10</b> Salade d'ébly Filet de p. meunière + citron Epinards à la crème du Chef Buchette de chèvre Yaourt à boire
<b>LUNDI 9/10</b> Salade de tomates Spaghettis carbonara du Chef (Plat complet) Fromage râpé Liégeois au chocolat	<b>MARDI 10/10</b> Salades de lentilles nuggets de volaille Carottes persillées petit suisse aux fruits Fruit de saison	<b>MERCREDI 11/10</b> Taboulé à la menthe Sauté de porc Maison Haricots beurre Tome noire fromage blanc sucré	<b>JEUDI 12/10</b>  Menu Américain Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Mimolette Muffin's	<b>VENDREDI 13/10</b> Salade composé du chef colin à la crème de ciboulette Petits pois carottes Emmental Fruit de saison
<b>LUNDI 16/10</b> Concombre alpin Blanc de poulet aux aux champignons Pomme de terre rondelles ST moret Fruit de saison	<b>MARDI 17/10 MENU BIO</b> Salade de quinoa Steack haché au jus haricots verts Edam Yaourt brassé aux fruits mixé	<b>MERCREDI 18/10</b> Tomates au basilic jambon blanc Coquille Fromage râpé Fruit de saison	<b>JEUDI 19/10</b> Macédoine de légumes Paupiette de veau Purée de pomme de terre Petit louis Gâteau de semoule Maison	<b>VENDREDI 20/10</b> Tarte aux fromages Filet de poisson pané Carottes Montcadi Fruit de saison

\*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