





ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE NOVEMBRE 2017

FR
83.116.005
CE

LUNDI 23/10 Salade fraîcheur Daube provençale* Maison Tortis Samos Yaourt aux fruits	MARDI 24/10 Roulade aux olives Nuggets de poulet Petits pois carottes Yaourt nature sucré Fruits de saison	MERCREDI 25/10 Concombre à la féta Raviolis Poêlée de légumes Brie liègeois chocolat	JEUDI 26/10 Salade chinoise Escalope de dinde viennoise Haricots vert Chantailou Fromages blanc aux fruits	VENDREDI 27/10 Menu bio Tarte aux poireaux Poissonette Gratin de courgettes maison Emmental fruits de saison
LUNDI 30/10 Menu bio Salade nicoise Steak haché Purée de pomme de terre Edam Salade de fruits	MARDI 31/10 Salade de tomates Cuisse de poulet Haricots beurres sautés Petit suisse fruité fruits de saison	MERCREDI 1/11 	JEUDI 2/11 Salade verte aux maïs Jambon blanc Papillons Gouda Novly vanille	VENDREDI 3/11 Carottes râpées Filet de poisson meunière Pôlée villageoise maison Cantadou Beignet chocolat noisette
LUNDI 6/11 Salade mimosa Cordon bleu Blé aux petits légumes Montcadi Compote de pommes	MARDI 7/11 Menu bio Macédoine de légumes Omelette aux fromages P. de terre sautées Petit suisse sucré Fruits de saison	MERCREDI 8/11 Cèleris rémoulade Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Petit coque Mousse chocolat	JEUDI 9/11 MENU MEXICAIN Salade mexicaine Chili cone carne* du Chef (Plat complet) Fromage  Cocktail de fruits	VENDREDI 10/11 Salade aldente au surimi Filet de poisson persillé Poêlée tajine maison Chanteneige Fruits de saison
LUNDI 13/11 Salade verte au surimi Fricassé de porc Maison Pôlée de campagnarde Mimolette Flan caramel	MARDI 14/11 MENU BIO Pizza marguerite Coquille bolognaise plat complet Fromage râpé Yaourt fruits mixé	MERCREDI 15/11 Mortadelle Rôti de dinde au jus Carottes vichy Buchette de chèvre Fruits de saison	JEUDI 16/11 Taboulé P. de veau à la moutarde Duo de choux persillés cantadou Pana cota au chocolat maison	VENDREDI 17/11 Salade de quinoa Nuggets de poisson Légumes Ardéchois maison Petit suisse aux fruits Compote de pomme/ abricot

*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