



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE
FEVRIER 2018

FR
83.116.005
CE

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