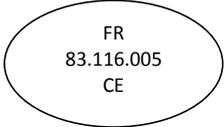




ST MAX TRAITEUR

**CANTINE SCOLAIRE**  
**Menu du 08 Janvier au 02 Février 2018**



<b>LUNDI 08/01</b> Salade verte Omelette aux fines herbes Pomme de terres sautées Petit suisse nature sucré Galettes des rois	<b>MARDI 09/01</b> Roulade aux olives Pâtes à la bolognaise ( plat complet ) Fromage râpées Fruit de saison	<b>MERCREDI 10/01</b> Salade orientale Tajine de poisson maison Semoule couscous kiri Compote de fruits	<b>JEUDI 11/01</b> Carottes râpées cordon bleu Ratatouille Montcadi Danette liégeoise	<b> VENDREDI 12/01 Menu Chinois</b> Nem au poulet Porc au caramel du chef Riz chinois Chanteneige Ananas au sirop
<b>LUNDI 15/01</b> Salade de lentilles Boule de bœuf à la tomate Carottes persillées Brie Tarte aux pommes	<b>MARDI 16/01</b> Friand au fromage Rôti de porc forestière Gratin de choux fleur Boursin Fruit de saison	<b>MERCREDI 17/01</b> Tomates au basilic Hachis Parmentier ( plat complet ) Camembert Flan nappé caramel	<b>JEUDI 18/01</b> Pâté de campagne Nuggets de poulet Petit pois et carottes Emmental Fruit de saison	<b> VENDREDI 19/01 Menu bio</b> Salade composé du chef Filet de poisson safrané Courgettes à la crème Emmental Yaourt aux fruits mixé
<b>LUNDI 22/01</b> Surimi mayonnaise steak haché Haricots vert persillé Edam Flan chocolat	<b>MARDI 23/01</b> Carottes et céleris rémoulade Tortellinis du chef à la tomate ( plat complet ) Fromage râpées Crème dessert vanille	<b>MERCREDI 24/01</b> Betteraves Boule d'agneau aux épices Légumes couscous Tomme blanche Compote	<b>JEUDI 25/01 Menu Bio</b> Salade fraîcheur Blanquette de dinde à l'ancienne Riz pilaf Gouda Fruit de saison	<b> VENDREDI 26/01</b> Taboulé Filet de colin pané poêlée villageoise Mimolette Novly vanille
<b>LUNDI 29/01</b> Macédoine de légumes Wings de poulet Potatoes Petit suisse aux fruits Fruit de saison	<b>MARDI 30/01 Menu bio</b> Concombre bulgare Paupiette de veau à la moutarde Blé aux légumes Edam Yaourt à la vanille	<b>MERCREDI 31/01</b> Crêpe aux fromages Pilon de poulet grillé poêlée méridionale Buchette Beignet aux pommes	<b>JEUDI 01/02</b> tomates et mais Jambon blanc Purée de pomme de terre Tomme noire Yaourt aromatisé	<b> VENDREDI 02/02</b> Salade verte et croutons Bolognaise de thon du chef ( plat complet ) Fromage râpées Salade de fruits au sirop

\*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**