



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE
MARS 2017

FR
83.116.005
CE

LUNDI 05/03	MARDI 06/03	MERCREDI 07/03	JEUDI 08/03	VENDREDI 09/03 Menu Bio
Céleris rémoulade Rôti de dinde au jus Petits pois / carottes Tomme blanche Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Steak haché sauce champignons Poêlée méridionale Petit suisse aux fruits Petit beurre	Endive aux noix Jambon blanc Pommes de terres sautées Saint Paulin Fromage blanc sucré	Salade composé Sauté de dinde aux olives Pâtes papillon Fromage râpé Fruit	Salade de pomme de terre Filet de Poisson meunière+ citron Gratin de courgettes Emmental Yaourt brassé aux fruits
LUNDI 12/03	MARDI 13/03 Menu Bio	MERCREDI 14/03	JEUDI 15/03	VENDREDI 16/03
Lentilles vinaigrette Ailes de poulet barbecue Poêlée maraîchère Cantadou Flan chocolat	Betteraves mimosa Omelette aux fromages Pommes noisettes Gouda Fruit	Macédoine Croissant jambon fromage Salade verte Buchette de chèvre Crème dessert vanille	Salade orientale Boulettes d'agneau en tajine Semoule et légumes couscous Mimolette Abricot au sirop	Carottes râpées Paupiette de poisson safrané Riz Vache qui rit Compote de pomme
LUNDI 19/03	MARDI 20/03	MERCREDI 21/03	JEUDI 22/03	VENDREDI 23/03 Menu Bio
Cœufs dur mayonnaise Lasagne au bœuf * Salade verte Edam Fromage blanc aux fruits	Pâté en croûte Blanc de poulet à la crème Haricots vert persillés Petit moulé Fruit	Concombre bulgare Tomates farcies Riz pilaf Brie Tarte aux pommes	Salade de tomates et mais Sauté de porc aux légumes Potatoes Montcadi liégeois chocolat	Méli mélo de crudités Pané de poisson Ratatouille Yaourt nature sucré Fruit
LUNDI 26/03	MARDI 27/03	MERCREDI 28/03	JEUDI 29/03	VENDREDI 30/03
Taboulé Cordon bleu Poêlée du marché Gouda Flan caramel	Salami/micro beurre Tortellinis bœuf sauce tomate (plat complet) Fromage râpé Fruit Fruit	Surimi mayonnaise Chipolatas grillées Lentilles / carottes au jus Camembert Yaourt aromatisé	Salade mimosa Paupiette de veau au cèpes Flageolets Fromage Eclair chocolat + surprise	Pâté en croûte Bolognaise de thon Riz Emmental Novly vanille

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

