



ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE

Du 2 avril au 20 avril 2018

FR  
83.116.005  
CE

<b>LUNDI 02/04</b>	<b>MARDI 03/04</b>	<b>MERCREDI 05/04</b>	<b>JEUDI 06/04</b>	<b>VENDREDI 07/04 MENU BIO</b>
Férié	Taboulé Cordon bleu Poêlée maraichère maison Samos Yaourt aromatisé	Salade d'haricots verts Tartiflette maison Salade verte Tarte aux pommes	Carottes râpées Saucisse francfort (Volaille) Coquillettes Mimolette Flan nappé caramel	Lentilles en salade Filet de poisson ciboulette Gratin de courgettes Edam Yaourt aux fruits mixés
<b>LUNDI 09/04</b>	<b>MARDI 10/04</b>	<b>MERCREDI 11/04</b>	<b>JEUDI 12/04</b>	<b>VENDREDI 13/04</b>
Cervelas Pilons de poulet Ratatouille Tome noire Fruit de saison	Tomate au basilic Paupiettes de bœuf Purée de pomme de terre Petit suisse fruité Compote de pomme / ananas	Macédoine de légumes Sauté de porc Gnocchis Tome blanche Flan vanille	Menu Italien Pizza Marguerite Cappelletis du chef (Plat complet) Fromage Râpé Cocktail de fruits	Betteraves Poissonnette Haricots verts persillées Montcadi Beignets aux pommes
<b>LUNDI 16/04</b>	<b>MARDI 17/04</b>	<b>MERCREDI 18/04</b>	<b>JEUDI 19/04 MENU BIO</b>	<b>VENDREDI 20/04</b>
Salade verte Spaghettis bolognaise Fromage râpé Fromage blanc aux fruits	Céleri Rémoulade Roti de porc Printanière de légumes Emmental Fruits de saison	Rosette et cornichons Steak Haché Poêlée villageoise Chèvre buchette Mousse chocolat	Salade de blé Sauté de dinde colombo Choux fleurs Gouda Fruit	Crudités en salade Filet de poisson sauce crème Riz safrané Mimolette Crème dessert vanille



Tous nos fruits de saisons sont issus de Producteurs  
Locaux excepté les fruits exotiques



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

\*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.

