








ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE  
MAI 2018

FR  
83.116.005

LUNDI 7/05	MARDI 8/05	MERCREDI 9/05	JEUDI 10/05	VENDREDI 11/05
Salade aldente Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Fromage Tarte croisillon aux pommes	FERIE		FERIE	Mesclun aux croûtons Filet de poisson meunière P. de t. sautées maison Petit suisse nature Fruit
LUNDI 14/05	MARDI 15/05	MERCREDI 16/05	JEUDI 17/05	VENDREDI 18/05
Tarte provençale Jambon blanc Purée de courgettes Fromage Fruit	Carottes râpées Boulettes de bœuf* Pâtes papillon Fromage râpé Mousse au chocolat		Taboulé Roti de dinde au jus Poêlée de légumes Fromage Fruit	<b>Menu Tahitien</b> Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas Fromage Choux vanille 
LUNDI 21/05	MARDI 22/05	MERCREDI 23/05	JEUDI 24/05	VENDREDI 25/05 Menu Bio
PENTECOTE	Salade verte fromagère Cordon bleu Petits pois/jeunes carottes Biscuit Compote de fruits		Tomates au thon Courgette farcie* Semoule couscous Fromage Roulé au chocolat/noisette	Oeuf / mayonnaise Parmentier de poissons (Plat complet) <b>Bio</b> Petit suisse fruité Fruit
LUNDI 28/05	MARDI 29/05	MERCREDI 30/05	JEUDI 31/05	VENDREDI 1/06
Macédoine de légumes Nuggets de poulet Duo d'Haricots persillés Fromage Paris brets	Rosette de lyon / beurre Cappeletis au basilic* (Plat complet) Fromage râpé Fruit		Salade fraîcheur Sauté de porc aux olives Carottes vichy Fromage Novly caramel	Concombres bulgare Bolognaise de thon Riz Fromage Ananas au sirop

\*Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service (groupe 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.