




ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE OCTOBRE 2018

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI 1/10	MARDI 2/10	MERCREDI 3/10	JEUDI 4/10	VENDREDI 5/10
Cèleris vinaigrette Paupiette de veau * Tortis Fromage râpé Novly au chocolat	Tarte provençale Cordon Bleu Carottes vichy Maison Fromage Fruit de saison	Salade d'endives Daube du Chef * Riz pilaf Fromage Crème dessert vanille	Salade Tomates/maïs/thon Rôti de porc au jus Gratin de choux f. Maison Fromage Tarte croissant aux pommes	Cervella / olives Parmentier de poissons (Plat complet) Petit suisse nature sucré Fruit de saison
LUNDI 8/10	MARDI 9/10	MERCREDI 10/10	JEUDI 11/10	VENDREDI 12/10
Mousse de foie/cornichon Courgette farcie (Plat Complet)+ébly légume Fromage Salade de fruits	Salade d'haricots verts Chipolatas grillées Lentilles au jus Fromage Liégeois au chocolat	Pizza Wings poulet Jamaïcaine Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Bio Omelette fines herbes PDT sautées Maison Bio Sablé sésame Bio Yaourt Bio	Salade Aldente au basilic Poissonette Epinards à la crème du Chef Fromage Fruit de saison
LUNDI 15/10	MARDI 16/10	MERCREDI 17/10	JEUDI 18/10	VENDREDI 19/10
Taboulé Porc au curry du Chef Haricots beurres persillés Petit suisse fruité Compote de fruits	Menu Américain Salade verte  Cheesburger* Potatoes + ketchup Fromage Muffin	Betteraves en salade Rôti de dinde aux herbes Petits pois/jeune carottes Fromage Fruit de saison	Salade fraîcheur Nuggets de poulet Ratatouille Maison Fromage Yop à boire	Rosette / micro beurre Spaghettis aux fruits de mer du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit de saison

Bonnes vacances  
de Toussaint



\*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