




ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE NOVEMBRE 2018

FR
83.116.005
CE

LUNDI 5/11 Salade de pois chiches Boulettes d'agneau Tajine de légumes Maison Fromage Fruit	MARDI 6/11 Salade verte Bio Daube provençale* du Chef Macaroni Bio Fromage Bio Dessert au chocolat Bio	MERCREDI 7/11 Rosette de Lyon / beurre Tomate farcie Ratatouille Fromage Fruit	JEUDI 8/11 Carottes râpées Maison Rosbeef froid* Pommes noisette + Ketchup Fromage Abricots au sirop	 VENDREDI 9/11 Taboulé Filet de poisson pané Duo de choux persillés Yaourt nature sucré Pancakes
LUNDI 12/11 Betteraves aux fines herbes Paupiette de veau Riz à la provençale Fromage Compote de fraises	MARDI 13/11 Pizza Roma Steack fromager Haricots verts sautés Biscuit palmier Fruit	MERCREDI 14/11 Salade fraîcheur Filet de poisson meunière Poêlée aux 2 carottes Fromage Flan caramel	JEUDI 15/11 Roulade surimi/mayo dose Spaguettis à la carbonara (Plat complet) Fromage Fruit	 VENDREDI 16/11 Coleslaw Tortillas à la p. de terre Piperade du Chef Fromage Eclair au chocolat
LUNDI 19/11 Quiche lorraine Steak de poulet rôti Gratin de potiron du Chef Petit suisse sucré Fruit	MARDI 20/11 Mesclun aux croustons Roti de porc au jus P. de terre sautées Maison Fromage Crème dessert vanille	MERCREDI 21/11 Salade de tomates Knakies Lentilles/carottes au jus Fromage Mousse au chocolat	JEUDI 22/11 MENU MEXICAIN Chips tortillas / guacamole Chili cone carne* du Chef (Plat complet) Fromage Mangue 	 VENDREDI 23/11 Salade Aldente Colin sauce basilic du chef* Poêlée de lég. méridionale Fromage Beignet aux pommes
LUNDI 26/11 Mortadelle / olives Tomate farcie* (Plat complet) + semoule Fromage Fruit	MARDI 27/11 Salade de lentilles/tomates Escalope viennoise Jeunes carottes au jus Fromage Flan patissier	MERCREDI 28/11 Cèleris vinaigrette Fricassé de poulet du Chef Ebly aux petits légumes Fromage Fruit	JEUDI 29/11 Salade d'endives Jambon blanc Poêlée aquarelle de pâtes Biscuit Fromage blanc fruité	 VENDREDI 30/11 Salade mexicaine Fingers de poissons Haricots beurrés persillés Fromage Novly au chocolat

*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