



ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE JANVIER 2019

FR  
83.116.005  
CE

<b>LUNDI 7/01</b> Carottes au cumin Bio Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Bio Fromage Bio Fruit Bio	<b>MARDI 8/01</b> Salade de blé Escalope viennoise Gratin de choux du Chef Fromage Mousse au chocolat	<b>MERCREDI 9/01</b> Cèleris rémoulade Daube provençale Maison* Pates papillon Fromage Fruit de saison	<b>JEUDI 10/01</b> Lentilles/tomates en salade Rôti de dinde à la moutarde Poêlée d'haricots Fromage Galette des rois briochée	<b>VENDREDI 11/01</b> Mesclun aux croutons Bolognaise de thon du Chef Riz Petit suisse fruité Fruit de saison
<b>LUNDI 14/01</b> Taboulé Rôti de porc aux romarins Courgettes à la crème Yaourt nature sucré Pancakes	<b>MARDI 15/01</b> Jambon blanc/micro beurre Tortelonis 3 couleurs du chef* (Plat complet) Fromage râpé Fruit de saison	<b>MERCREDI 16/01</b> Crêpe au fromage Pilon de poulet grillé Poêlée méridionale Fromage Salade de fruits	<b>JEUDI 17/01</b> Betteraves fines herbes Bœuf tex mex* du Chef Potatoes Fromage Fruit	<b>VENDREDI 18/01</b> Salade fraîcheur Fingers de poisson Ratatouille Maison Fromage Crème dessert au chocolat
<b>LUNDI 21/01</b> Œuf / mayonnaise Spaghettis à la Bolognaise* du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit	<b>MARDI 22/01</b> Salade mexicaine Wings de poulet barbecue Haricots verts persillés Fromage Tarte aux pommes	<b>MERCREDI 23/01</b> Carottes râpées Maison Paupiette de veau forestier Ebly aux petits légumes Fromage Liégeois chocolat	<b>JEUDI 24/01 Menu Montagnard</b> Rosette de Lyon / olives Tartiflette maison Salade verte Biscuit Compote de fruits	<b>VENDREDI 25/01</b> Quiche lorraine Filet de poisson meunière Carottes vichy Fromage Fruit de saison
<b>LUNDI 28/01</b> Cèleris Rosbeef froid * Pomme noisette + ketchup Fromage Flan caramel	<b>MARDI 29/01</b> Pizza margarita Omelette fines herbes Poêlée villageoise Petit suisse sucré Salade de fruits	<b>MERCREDI 30/01</b> Salade fraîcheur Courgette farcie Riz pilaf Fromage Fruit	<b>JEUDI 31/01</b> Tomates / basilic Chipolatas grillées Carottes / lentilles au jus Fromage Beignet au chocolat	<b>VENDREDI 1/02</b> Salami / cornichons Parmentier de poisson (Plat complet) Fromage Fruit de saison

\*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