





ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE FEVRIER / MARS 2019

FR
83.116.005
CE

<p>LUNDI 4/02 Chandeleur Taboulé Rôti de porc au jus Brocolis persillés Fromage Crêpe au Nutella </p>	<p>MARDI 5/02 S. d'endives au fromage Boulettes de bœuf * Pâtes papillon Fromage râpé Fruit</p>	<p>MERCREDI 6/02 Salade verte aux croûtons Steak de poulet + ketchup Petits pois au jus Fromage Crème dessert vanille</p>	<p>JEUDI 7/02 Menu Chinois Nem (sans porc) Poulet au caramel du Chef Riz chinois <i>Bonne Année</i> Fromage Ananas </p>	<p>VENDREDI 8/02 Salade tomates / lentilles Poissonette Epinards à la crème Maison Madeleine Yop à la fraise</p>
<i>Bonnes Vacances !</i>				
<p>LUNDI 25/02 Carottes râpées Maison Sauté de bœuf*aux olives Potatoes Fromage Novly caramel</p>	<p>MARDI 26/02 Macédoine de légumes Jambon blanc Gratin de potiron du Chef Petit suisse sucré Fruit</p>	<p>MERCREDI 27/02 Salade composée Pilon de poulet paprika Haricots verts persillés Fromage Fromage blanc nature</p>	<p>JEUDI 28/02 Mousse de foie / cornichons Courgette farcie (Plat complet) + semoule Fromage Fruit</p>	<p>VENDREDI 1/03 Salade Aldente Nuggets de poisson Poëllée méridionale Maison Fromage Eclair au chocolat</p>
<p>LUNDI 4/03 Tarte provençale Saucisses de strasbourg Petits pois / jeune carottes Fromage Salade de fruits</p>	<p>MARDI 5/03 Surimi / mayonnaise Tortis à la Bolognaise* du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit</p>	<p>MERCREDI 6/03 Taboulé Cordon Bleu Ratatouille Maison Fromage Beignet aux pommes</p>	<p>JEUDI 7/03 Salade fraicheur Roti de dinde au jus Haricots beurres sautés Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>VENDREDI 8/03 Coleslaw Bio Omelette fines herbes PDT sautées Maison Bio Galette pur beurre Bio Yaourt au citron Bio</p>
<p>LUNDI 11/03 Cervellas / olives Capeletis au basilic * (Plat complet) Fromage râpé Fruit</p>	<p>MARDI 12/03 Salade de blé Paupiette de veau Gratin de courgettes Fromage Crème dessert au chocolat</p>	<p>MERCREDI 13/03 Betteraves fines herbes Daube provençale Maison* PDT vapeur Fromage Fruit</p>	<p>JEUDI 14/03 Salade pois chiche/tomates Escalope viennoise Carottes vichy Maison Fromage Churros</p>	<p>VENDREDI 15/03 Salade verte Poisson au curry du chef Riz blanc Petit suisse fruité Berlingo aux fruits</p>

*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



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais