



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE MARS / AVRIL 2019

FR
83.116.005
CE

LUNDI 18/03 Betteraves en salade Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Fromage Liégeois au chocolat	MARDI 19/03 Pizza Roma Steak de poulet moutarde P. courgettes vache qui rit Fromage Fruit	MERCREDI 20/03 Endives en salade Omelette fines herbes Potatoes Fromage Yaourt aromatisé	JEUDI 21/03 Mesclun aux croûtons Daube provençale* Maison Pâtes papillon Fromage râpé Compote Pommes d'Amour	VENREDI 22/03 Salade parmentière Fingers de poissons Brocolis persillés Fromage Paris-Brest
LUNDI 25/03 Rosette / micro beurre Tortellonis 3 couleurs* du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit	MARDI 26/03 S. de pois chiche/tomates Cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Moelleux brownies chocolat	MERCREDI 27/03 Salade fraîcheur Pilons de poulet grillés Petit pois au jus Fromage Tarte aux pommes	JEUDI 28/03 Jardiniers en herbe ! Carottes au cumin Bio Boul. d'agneau du Chef Semoule couscous Bio Fromage Bio Fruit Bio Cadeau surprise	VENREDI 29/03 Salade de riz au thon Tortillas Ratatouille Maison Fromage Dessert saveur caramel
LUNDI 1/04 Taboulé Steak haché* au jus Poêlée villageoise Fromage Chou à la vanille	MARDI 2/04 Cèleris rémoulade Wings de poulet PDT sautées Maison Petit suisse fruité Ananas au sirop	MERCREDI 3/04 Salade d'eblly S. de porc forestier du Chef Carottes vichy Biscuit Fromage blanc sucré	JEUDI 4/04 Pâté campagne/cornichon Lasagnes* Salade verte Fromage Fruit	VENREDI 5/04 Méli mélo de crudités Filet de poisson citronné Beignets de courgettes Fromage Mousse au chocolat

1er AVRIL



POISSON D'AVRIL



*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