





ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE OCTOBRE 2019

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI 30/09	MARDI 1/10	MERCREDI 2/10	JEUDI 3/10	VENREDI 4/10
Cèleris vinaigrette Boulette de boeuf* Pâtes papillons Fromage râpé Novly au chocolat	Pizza Cordon Bleu Jeunes carottes au jus Tome à la coupe Melon	Mesclun Rosbeef* + mayo dose Potiron/pdt Mini cabrette Crème dessert vanille	Salade Tomates/maïs/thon Sauté de porc au curry Gratin de choux Maison Mimolette à croquer Tarte croisillon aux pommes	Cervella / olives Parmentier de poissons du Chef (Plat complet) Vache qui rit Ananas
LUNDI 7/10	MARDI 8/10	MERCREDI 9/10	JEUDI 10/10 	VENREDI 11/10
Mousse de foie/cornichon Courgette farcie (Plat Complet) Fromage fines herbes Pomme	Carottes râpées Saucisses de strasbourg Petits pois Emmental à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche lorraine Pilon de poulet paprika Poêlée méridionale Brie à la coupe Salade de fruits	Salade d'endives Bio Omelette fines herbes PDT sautées Maison Bio Petit suisse sucré Bio Kiwi Bio	Salade Aldente au basilic Feuilleté au Saumon Epinards à la crème du Chef Madeleine Yaourt à boire
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10	JEUDI 17/10	VENREDI 18/10
Taboulé Rôti de porc au jus Haricots verts persillés Gouda à la coupe Pêche au sirop	Menu Américain Salade verte  Cheesburger* Potatoes + ketchup Camembert Sundae Glacé	Betteraves en salade Chipolatas grillées Lentilles/carottes du Chef Mimolette à la coupe Poire	Salade Mexicaine Tortillas Ratatouille Maison Fromage Les Frippons Compote de fraises	Rosette / micro beurre Spaghettis aux fruits de mer du Chef (Plat complet) Fromage râpé Raisin

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 et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers