





ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE NOVEMBRE 2019

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11 	VENREDI 8/11
Tarte provençale Escalope de poulet Haricots verts sautés Cantafrais Banane	Salade verte Rosbeef froid* Pommes noisette + Ketchup Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Rosette de Lyon / beurre Courgette farcie (Plat complet) + Polenta Brie à la coupe Orange	Carottes râpées Maison Bio Daube provençale* du Chef Riz Bio Vache qui rit Bio Compote de fruits Bio	Taboulé Filet de poisson meunière Duo de choux persillés Yaourt nature sucré Pancakes
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENREDI 15/11
FERIE	Pois chiches au cumin Boulettes d'agneau Tajine de légumes Maison Fol épi Salade de fruits	Salade fraîcheur Roti de dinde à la forestiere Purée de PDT St Nectaire à la coupe Crème dessert vanille	Mortadelle / olives Spaghettis à la carbonara (Plat compèt) Fromage râpé Raisin	Coleslaw Tortillas Piperade du Chef Chantailoux fines herbes Beignet chocolat/noisette
LUNDI 18/11	MARDI 19/11 MENU MEXICAIN	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENREDI 22/11
Quiche lorraine Steak de poulet rôti Gratin de potiron du Chef Petit suisse sucré Pomme	Chips tortillas / guacamole Chili cone carne* du Chef (Plat complet)  Fromage Frippon Morceaux de Mangue	Salade de tomates Knakies Petits pois/jeune carottes Babybel Liégeois au chocolat	Mesclun aux croustons Roti de porc au jus P. de terre sautées Maison Gouda à la coupe Novly caramel	Salade Aldente Fingers de poissons Poêlée villageoise du Chef Camembert Glace batonnet
LUNDI 25/11	MARDI 25/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENREDI 29/11
Cœuf / mayonnaise Tomate farcie Ebly aux petits légumes Mimolette à la coupe Clémentine	Salade mexicaine Cordon Bleu Duo de carottes du Chef Mini cabrette Paris-brest	Cèleris vinaigrette Fricassé de poulet du Chef Semoule Rondelé fines herbes Abricots au sirop	Betteraves en salade Jambon blanc Poêlée aquarelle de pâtes Biscuit Fromage blanc fruité	Macédoine de légumes Colin sauce basilic du chef Duo d'haricots persillés Edam à la coupe Banane

\*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.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers

