



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE

OCTOBRE 2017

FR
83.116.005
CE

LUNDI 25/09 MENU BIO
carottes râpées Hachi-parmentier* Maison plat complet Yaourt nat fruit de saison

MARDI 26/09
Tarte tomate/chèvre Rôti de porc au jus Gratin de ch.fleurs Maison Edam Roulé à la fraise



JEUDI 28/09
Salade fraîcheur du Chef Cordon bleu Poêlée villageoise petit coque Pana cota maison

VENDREDI 29/09
Coleslaw filet de colin safrané Pâtes papillon Fromage râpé Novly vanille

LUNDI 2/10
rosette et cornichons boule de bœuf à la tomate pôlé de légumes Croc lait Danonino

MARDI 3/10
Salade d'endives S. de porc à la catalane Riz à l'Espagnol Montcadi Fruit de saison



JEUDI 5/10 MENU BIO
Salade verte et mais omelette Pommes de terre sautées carré frais Crème dessert chocolat

VENDREDI 6/10
Salade d'ébly Filet de p. meunière + citron Epinards à la crème du Chef Buchette de chèvre Yaourt à boire

LUNDI 9/10
Salade de tomates Spaghettis carbonara du Chef (Plat complet) Fromage râpé Liégeois au chocolat

MARDI 10/10
Salades de lentilles nuggets de volaille Carottes persillées petit suisse aux fruits Fruit de saison

Bon appétit!



JEUDI 12/10
Menu Américain  Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Mimolette Muffin's

VENDREDI 13/10
Salade composé du chef colin à la crème de ciboulette Petits pois carottes Emmental Fruit de saison

LUNDI 16/10
Concombre alpin Blanc de poulet aux aux champignons Pomme de terre rondelles ST moret Fruit de saison

MARDI 17/10 MENU BIO
Salade de quinoa Steack haché au jus haricots verts Edam Yaourt brassé aux fruits mixé

JEUDI 19/10
Macédoine de légumes Paupiette de veau Purée de pomme de terre Petit louis Gâteau de semoule Maison

VENDREDI 20/10
Tarte aux fromages Filet de poisson pané Carottes Montcadi 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