




ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE OCTOBRE 2017

FR
83.116.005

LUNDI 25/09 MENU BIO	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDEDI 29/09
carottes râpées Hachi-parmentier* Maison plat complet Yaourt nat fruit de saison	Tarte tomate/chèvre Rôti de porc au jus Gratin de ch.fleurs Maison Edam Roulé à la fraise	Concombres bulgare fricassé de dinde du chef Riz pilaf Brie Crème dessert au chocolat	Salade fraîcheur du Chef Cordon bleu Poêlé vilageoise petit coque Pana cota maison	Coleslaw filet de colin safrané Pâtes papillon Fromage râpé Novly vanille
LUNDI 2/10	MARDI 3/10	MERCREDI 4/10	JEUDI 5/10 MENU BIO	VENDEDI 6/10
rosette et cornichons boule de bœuf à la tomate pôlé de légumes Croc lait Danonino	Salade d'endives S. de porc à la catalane Riz à l'Espagnol Montcadi Fruit de saison	Pizza rôti de dinde Poêlée méridionale Gouda Salade de fruits	Salade verte et mais omelette Pommes de terre sautées carré frais Crème dessert chocolat	Salade d'ébly Filet de p. meunière + citron Epinards à la crème du Chef Buchette de chèvre Yaourt à boire
LUNDI 9/10	MARDI 10/10	MERCREDI 11/10	JEUDI 12/10 	VENDEDI 13/10
Salade de tomates Spaghettis carbonara du Chef (Plat complet) Fromage râpé Liégeois au chocolat	Salades de lentilles nuggets de volaille Carottes persillées petit suisse aux fruits Fruit de saison	Taboulé à la menthe Sauté de porc Maison Haricots beurre Tome noire fromage blanc sucré	Menu Américain Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Mimolette Muffin's	Salade composé du chef colin à la crème de ciboulette Petits pois carottes Emmental Fruit de saison
LUNDI 16/10	MARDI 17/10 MENU BIO	MERCREDI 18/10	JEUDI 19/10	VENDEDI 20/10
Concombre alpin Blanc de poulet aux aux champignons Pomme de terre rondelles ST moret Fruit de saison	Salade de quinoa Steack haché au jus haricots verts Edam Yaourt brassé aux fruits mixé	Tomates au basilic jambon blanc Coquille Fromage râpé Fruit de saison	Macédoine de légumes Paupiette de veau Purée de pomme de terre Petit louis Gâteau de semoule Maison	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