



ST MAX TRAITEUR

**CANTINE SCOLAIRE
FEVRIER 2018**

FR
83.116.005
CE

LUNDI 05/02 Salade de blé Blanc de poulet grillé aux herbes Ratatouille Petit suisse sucré fruit de saison	MARDI 06/01 Tomates basilic Tortellinis aux fromages (Plat complet) Fromage râpé Coktail de fruits	MERCREDI 07/02 Roulades aux olives Rôti de dinde colombo Purée de carottes Brie Eclair au chocolat	JEUDI 08/02 CHANDELEUR Carottes râpées Maison Crêpe jambon emmental Salade verte Petit moulé Crêpe sucrée	 VENDREDI 09/02 Salade nicoise filet de poisson à la ciboulette Riz aux légumes Montcadi Yaourt aromatisé
LUNDI 12/02 Salade verte aux maïs Daube à la provençale Pommes sautées maison Tartare nature Novly vanille	MARDI 13/02 Œuf dur mayonnaise Rôti de porc aux champignons Duo de choux fleur brocolis Edam Mousse chocolat au lait	MERCREDI 14/02 Taboule Omelette aux herbes haricots verts persillés croc lait Fromage blanc aux fruits	JEUDI 15/02 Menu Montagnard Pâté de campagne/cornichons Tartiflette (Plat complet) Salade verte croûtons Fruit	 VENDREDI 16/02 Salade aldente Nuggets de poisson Poëllée méridionale Gouda Beignet aux pommes
LUNDI 19/02 Taboulé Escalope de dinde forestière Petit pois et carottes camembert Fruit de saison	MARDI 20/02 Carottes et céleri rémoulade Gnocchis à la bolognaise* (Plat complet) Fromage râpé Flan chocolat	MERCREDI 21/02 Macédoine de légumes Merguez grillé et boulette semoule couscous et légumes Saint paulin Compote pomme biscuit	JEUDI 22/02 Friand au fromage Cordon bleu Poêlé vilageoise Chanteneige Roulé à l'abricot	 VENDREDI 23/02 Menu bio Salade fraîcheur Filet de poisson jus citronné Blé Emmental Fruit de saison
LUNDI 26/02 Tomates et maïs Paupiette de veau au jus Carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	MARDI 27/02 Salade composée Boule de bœuf à la tomate Coquillettes Fromage râpé Crème dessert chocolat	MERCREDI 28/02 Concombre bulgare Sauté de porc à la moutarde Purée de pomme de terre Mimolette Fruit de saison	JEUDI 01/03 Menu bio Betteraves mimosa Escalope viennoise Gratin de choux fleur Gouda Yaourt aux fruits mixés	 VENDREDI 02/03 Salade de lentilles Filet de colin pané Haricots verts persillés Tartare ail et fines herbes Flan vanille

*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'hydrolysat d'algues et sulfites dans nos étalages



Tous nos fruits de saisons sont issus de Producteurs Locaux excepté les fruits



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

