



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE
MARS 2018

FR
83.116.005

<p>LUNDI 05/03</p> <p>Céleris rémoulade Rôti de dinde au jus Petits pois / carottes Tomme blanche Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 06/03</p> <p>Crêpe au fromage Steak haché sauce champignons Poêlée méridionale Petit suisse aux fruits Petit beurre</p>	<p>MERCREDI 07/03</p> <p>Endive aux noix Jambon blanc Pommes de terres sautées Saint Paulin Fromage blanc sucré</p>	<p>JEUDI 08/03</p> <p>Salade composé Sauté de dinde aux olives Pâtes papillon Fromage râpé Fruit</p>	<p>VENDREDI 09/03 Menu Bio</p> <p>Salade de pomme de terre Filet de Poisson meunière+ citron Gratin de courgettes Emmental Yaourt brassé aux fruits</p>
<p>LUNDI 12/03</p> <p>Lentilles vinaigrette Ailes de poulet barbecue Poêlée maraîchère Cantadou Flan chocolat</p>	<p>MARDI 13/03 Menu Bio</p> <p>Salade fraîcheur Omelette aux fromages Pommes de terre sautées Edam Fruit</p>	<p>MERCREDI 14/03</p> <p>Macédoine Croissant jambon fromage Salade verte Buchette de chèvre Crème dessert vanille</p>	<p>JEUDI 15/03</p> <p>Salade orientale Boulettes d'agneau en tajine Semoule et légumes couscous Mimolette Abricot au sirop</p>	<p>VENDREDI 16/03</p> <p>Carottes râpées Paupiette de poisson safrané Riz Vache qui rit Compote de pomme</p>
<p>LUNDI 19/03</p> <p>Cœufs dur mayonnaise Lasagne au bœuf * Salade verte Edam Fruits</p>	<p>MARDI 20/03</p> <p>Pâté en croûte Blanc de poulet à la crème Haricots vert persillés Petit moulé Abricot au sirop</p>	<p>MERCREDI 21/03</p> <p>Concombre bulgare Tomates farcies Riz pilaf Brie Elair au chocolat</p>	<p>JEUDI 22/03</p> <p>Salade de tomates et mais Sauté de porc aux légumes Potatoes Montcadi liégeois chocolat</p>	<p>VENDREDI 23/03 Menu Bio</p> <p>Méli mélo de crudités Pané de poisson Ratatouille Yaourt nature sucré Fruit</p>
<p>LUNDI 26/03</p> <p>Taboulé Cordon bleu Poêlée du marché Gouda Flan caramel</p>	<p>MARDI 27/03</p> <p>Salami/micro beurre Tortellinis bœuf sauce tomate (plat complet) Fromage râpé Fruit</p>	<p>MERCREDI 28/03</p> <p>Surimi mayonnaise Chipolatas grillées Lentilles / carottes au jus Camembert Yaourt aromatisé</p>	<p>JEUDI 29/03</p> <p>Salade mimosa Paupiette de veau au cèpes Flageolets Fromage Eclair chocolat</p>	<p>VENDREDI 30/03</p> <p>Pâté en croûte Bolognaise de thon Riz Emmental Novly vanille</p>

*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