





ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE NOVEMBRE 2017

FR
83.116.005
CE

LUNDI 23/10	MARDI 24/10	MERCREDI 25/10	JEUDI 26/10	VENREDI 27/10 Menu bio
Salade fraîcheur Daube provençale* Maison Tortis Samos Yaourt aux fruits	Roulade aux olives Nuggets de poulet Petits pois carottes Yaourt nature sucré Fruits de saison	Concombre à la féta Raviolis Poêlée de légumes Brie liègois chocolat	Salade chinoise Escalope de dinde viennoise Haricots vert Chantailou Fromages blanc aux fruits	Tarte aux poireaux Poissonette Gratin de courgettes maison Emmental fruits de saison
LUNDI 30/10 Menu bio	MARDI 31/10	MERCREDI 1/11	JEUDI 2/11	VENREDI 3/11
Salade nicoise Steak haché Purée de pomme de terre Edam Salade de fruits	Salade de tomates Cuisse de poulet Haricots beurrés sautés Petit suisse fruité fruits de saison		Salade verte aux maïs Jambon blanc Papillons Gouda Novly vanille	Carottes râpées Filet de poisson meunière Pôlée villageoise maison Cantadou Beignet chocolat noisette
LUNDI 6/11	MARDI 7/11 Menu bio	MERCREDI 8/11	JEUDI 9/11 MENU MEXICAIN	VENREDI 10/11
Salade mimosa Cordon bleu Blé aux petits légumes Montcadi Compote de pommes	Macédoine de légumes Omelette aux fromages P. de terre sautées Petit suisse sucré Fruits de saison	Cèleris rémoulade Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus Petit coque Mousse chocolat	Salade mexicaine Chili cone carne* du Chef (Plat complet) Fromage  Cocktail de fruits	Salade aldente au surimi Filet de poisson persillé Poêlée tajine maison Chanteneige Fruits de saison
LUNDI 13/11	MARDI 14/11 MENU BIO	MERCREDI 15/11	JEUDI 16/11	VENREDI 17/11
Salade verte au surimi Fricassé de porc Maison Pôlée de campagnarde Mimolette Flan caramel	Pizza margueritte Coquille bolognaise plat complet Fromage râpé Yaourt fruits mixé	Mortadelle Rôti de dinde au jus Carottes vichy Buchette de chèvre Fruits de saison	Taboulé P. de veau à la moutarde Duo de choux persillés cantadou Pana cota au chocolat maison	Salade de quinoa Nuggets de poisson Légumes Ardéchois maison Petit suisse aux fruits Compote de pomme/ abricot

*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