



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE SEPTEMBRE 2017

FR
83.116.005
CE



LUNDI 04/09 salade verte emincé de dinde basquaise riz pilaf fromage à la coupe mousse chocolat	MARDI 05/09 céleri remoulade steak haché au jus carottes persillées petit suisse aux fruits fruit de saison	MERCREDI 6/09 pizza pilon de poulet mariné chox fleur à la crème fromage à la coupe yaourt aux fruits	JEUDI 7/09 tomates au basilic sauté de porc aux olives pomme de terre sautées fromage gâteau de semoule maison	VENDREDI 8/09 salade al dente filet de poisson à la crème de ciboulette poêllé de légumes maison fromage fruit
LUNDI 11/09 salade composé daube de bœuf penne fromage à la coupe salade de fruits	MARDI 12/09 taboulé rôti de porc à la moutarde brocolis fromage liègeois chocolat	MERCREDI 13/09 salade verte et mais paupiette de veau sauce champignons purée de pomme de terre fromage à la coupe fruit	JEUDI 14/09 melon rissole de veau poêllé de légumes champêtre fromage chou vanille	VENDREDI 15/09 carottes râpées au jus bolognaise de thon riz fromage fruit de saison
LUNDI 18/09 salade verte aux croutons omelette aux herbes potatoes yaourt nat fruit	MARDI 19/09 ENU ITALIEN tomates mozzarella capélettis à la tomate fromage râpé ile flottante	MERCREDI 20/09 rosette et cornichons blanquette de dinde blé persillé fromage fruit	JEUDI 21/09 betteraves au jus boulette d'agneau façon tajine semoule couscous flan caramel maison	VENDREDI 22/09 salade de lentilles filet de poisson pané citron ratatouille fromage à la coupe crème dessert chocolat

*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