




ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE FEVRIER / MARS 2019 ECOLE MATERNELLE

FR
83.116.005
CE

LUNDI 4/02 Chandeleur Taboulé Rôti de porc au jus Brocolis persillés Crêpe au Nutella 	MARDI 5/02 S. d'endives au fromage Boulettes de bœuf * Pâtes papillon Fruit	MERCREDI 6/02 	JEUDI 7/02 Menu Chinois Nem (sans porc) Poulet au caramel du Chef Riz chinois <i>Bonne Année</i> Ananas 	VENDREDI 8/02 Salade tomates / lentilles Poissonette Epinards à la crème Maison Yop à la fraise
--	--	--	--	--


Bonnes Vacances !


Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

LUNDI 25/02 Carottes râpées Maison Sauté de bœuf*aux olives Potatoes Novly caramel	MARDI 26/02 Macédoine de légumes Jambon blanc Gratin de potiron du Chef Fruit	MERCREDI 27/02 	JEUDI 28/02 Mousse de foie / cornichons Courgette farcie (Plat complet) + semoule Fruit	VENDREDI 1/03 Salade Aldente Nuggets de poisson Poëllée méridionale Maison Eclair au chocolat
---	--	---	--	--

LUNDI 4/03 Tarte provençale Saucisses de strasbourg Petits pois / jeune carottes Salade de fruits	MARDI 5/03 Surimi / mayonnaise Tortis à la Bolognaise* (Plat complet) Fruit	MERCREDI 6/03 	JEUDI 7/03 Salade fraîcheur Rôti de dinde au jus Haricots beurres sautés Mousse au chocolat	VENDREDI 8/03 Coleslaw Bio Omelette fines herbes PDT sautées Maison Bio Yaourt au citron Bio
--	--	---	--	---

LUNDI 11/03 Cervellas / olives Capeletis au basilic* (Plat complet) Fruit	MARDI 12/03 Salade de blé Paupiette de veau Gratin courgettes du Chef Crème dessert au chocolat	MERCREDI 13/03 	JEUDI 14/03 Salade pois chiche/tomates Escalope viennoise Carottes vichy Maison Churros	VENDREDI 15/03 Salade verte Poisson au curry du Chef Riz blanc Berlingo aux fruits
--	--	---	--	---

*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



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais