

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2022

Notre Chef de cuisine vous propose pour l'école maternelle :



SI MAX TRAITEUR

LUNDI 2/05	MARDI 3/05	MERCREDI 4/05	JEUDI 5/05	VENDEDI 6/05
Steack haché au jus Légumes grillés au pesto Mimolette à la coupe Eclair au chocolat	Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes Melon	Tomate farcie* (Plat complet) + semoule Emmental à la coupe Banane	Filet de colin sauce curry Blé Fol épi Novly caramel	Tarte provençale* Haricots verts sautés du Chef Fromage blanc Fraises
 LUNDI 9/05	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDEDI 13/05 
Boulettes végétariennes* Fusilli Emmental râpé Salade de fruits	Rosbeef Duo du chou persillés Petit suisse fruité Pastèque	Jambon blanc* Petits pois/jeune carottes Camembert Crème au chocolat	Escalope de poulet v.* Gratin de courgettes du Chef Edam à la coupe Glace bâtonnet	Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuse Bio
LUNDI 16/05	MARDI 17/05	 MERCREDI 18/05	JEUDI 19/05	VENDEDI 20/05
Wings de poulet barbecue* PDT sautées Maison Tomme noire à la coupe Compote de fruits	Roti de porc au jus Lentilles/carottes du Chef Vache qui rit Liégeois au chocolat	Omelette fines herbes* Duo d'haricots persillés Gouda Flan patissier	Bolognaise du Chef Spaghettis Emmental râpé Melon jaune	Poissonette fines herbes* Ratatouille du Chef Yaourt fruité Banane
 LUNDI 23/05	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	
Parmentier végétal du Chef sauce tomate Délice de camembert Prune	Menu Tahitien Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux vanille 	Sauté de dinde aux olives Carottes vichy Petit suisse Glace petit pot	FERIE	

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 une diététicienne diplômée - Société Agap'pro

Information allergènes: 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.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)