



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE FEVRIER / MARS 2020 - ECOLE MATERNELLE

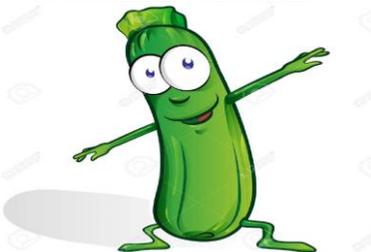
FR
83.116.005
CE

LUNDI 3/02 Chandeleur <u>Menu Végétarien</u> Bâtonnets de mozza pané Brocolis persillés du Chef Jus de fruits Crêpe au Nutella	MARDI 4/02 Boulettes de bœuf* du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Pomme
--	--



JEUDI 6/02 Rôti de porc au jus PDT sautées Maison Tome à la coupe Poire	VENREDI 7/02 Feuilleté tressé au saumon Epinards à la crème du Chef Madeleine Yaourt à boire à la fraise
--	---

LUNDI 10/02 Rosbeef * + ketchup Pommes noisette Cantadoux aux herbes Novly caramel	MARDI 11/02 Jambon blanc Purée de légumes du Chef Petit suisse fruité Clémentine
---	---



JEUDI 13/02 Courgette farcie (Plat complet) + Semoule Camembert Kiwi	VENREDI 14/02 Bâtonnets de poisson Poêlée villageoise Maison Emmental à la coupe Choux vanille
---	---

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

LUNDI 2/03 Cordon Bleu Julienne de légumes Gouda à la coupe Tarte aux pommes	MARDI 3/03 Bolognaise Maison* Pennes Fromage râpé Orange
---	---



JEUDI 5/03 Saucisses de strasbourg Carottes / lentilles au jus Mimolette à la coupe Salade de fruits	VENREDI 6/03 <u>Menu Végétarien</u> Omelette f. herbes du Chef PDT sautées Maison Bio Galette pur beurre Bio Yaourt au citron Bio
---	---

LUNDI 9/03 <u>Menu Végétarien</u> Lasagnes aux légumes (Plat complet) + s. verte Brie à la coupe Mousse au chocolat	MARDI 10/03 Escalope viennoise Duo d'haricots persillés Tartar fines herbes Banane
---	---



JEUDI 12/03 Paupiette veau* aux olives Gratin de chou-fleur Edam à la coupe Beignet sucré	VENREDI 13/03 Parmentier de poisson à la tomate du Chef Petit suisse sucré Ananas
--	--

*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 cereales contenant du gluten, de crustace, 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 sesame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers