



ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE FEVRIER / MARS 2020 - ECOLE MATERNELLE

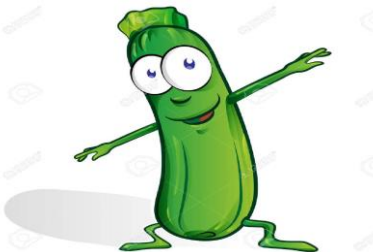
FR  
83.116.005  
CE

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



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

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



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

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

Bonnes Vacances !

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



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

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



<b>JEUDI 12/03</b> Paupiette veau* aux olives Gratin de chou-fleur Edam à la coupe Beignet sucré	<b>VENDREDI 13/03</b> 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