







FR  
83.116.005

Pour le mois de Novembre 2021,  
Notre Chef de cuisine vous propose pour l'Ecole Maternelle :



ST MAX TRAITEUR

<p><b>LUNDI 8/11</b></p> <p>Daube provençale Maison Polenta crémeuse Mini cabrette Mousse au chocolat</p>	<p> <b>MARDI 9/11</b></p> <p>Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Banane</p>	<p><b>MERCREDI 10/11</b></p> <p>Roti de dinde au jus Tortis aux petits légumes Emmental râpé Compote de fruits</p>	<p><b>JEUDI 11/11</b></p> 	<p><b> VENDREDI 12/11</b></p> <p>Filet de cabillaud safrané Riz Pilaf du Chef Bio Petit suisse fruité Bio Clémentine Bio</p>
<p> <b>LUNDI 15/11</b></p> <p>Tortellinis Ricotta* du Chef (Plat complet) Emmental rapé Novly nappage caramel</p>	<p><b>MARDI 16/11</b></p> <p>Paupiette de veau aux olives Carottes maraîchères Croc'lait Raisin</p>	<p><b>MERCREDI 17/11</b></p> <p>Pilon de poulet grillés Choux fleurs à la crème Quadro Fromage blanc vanille</p>	<p><b>JEUDI 18/11</b></p> <p>Emincé de porc au curry Pomme noisette*+ ketchup Brie à la coupe Poire</p>	<p><b> VENDREDI 19/11</b></p> <p>Feuilleté de la mer* Epinards du Chef Cantadoux aux herbes Tarte au citron</p>
<p><b>LUNDI 22/11</b></p> <p>Rosbeef Purée de potiron Vache qui rit Eclair au chocolat</p>	<p><b>MARDI 23/11</b></p> <p>Filet de poulet forestier Petits pois au jus Edam à la coupe Orange</p>	<p> <b>MERCREDI 24/11</b></p> <p>Bolo. basquaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt à boire</p>	<p><b>JEUDI 25/11</b></p> <p>Courgette farcie* (Plat complet) + Blé Fol épi Pomme</p>	<p><b> VENDREDI 26/11</b></p> <p>Filet de colin meunière* PDT vapeur Maison Biscuit Yaourt nature sucré</p>
<p><b>LUNDI 29/11</b></p> <p>Cordon bleu à la dinde* Haricots verts persillés Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc parfumé</p>	<p><b>MARDI 30/11 Menu Mexicain</b></p> <p>Chili corn carne du Chef Riz (Plat complet) Chanteneige  Morceaux de Mangue</p>	<p><b>MERCREDI 1/12</b></p> <p>Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Camembert Mandarine</p>	<p><b>JEUDI 2/12</b></p> <p>Pennes à la carbonara du Chef Emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p> <b> VENDREDI 3/12</b></p> <p>Tortillas PDT* Ratatouille provençale Petit suisse fruité Banane</p>

\* 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 Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'Pro

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.



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 \*)