







ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE JANVIER 2019

FR
83.116.005
CE

<p>LUNDI 7/01</p> <p>Carottes au cumin Bio Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Bio Fromage Bio Fruit Bio</p>	<p>MARDI 8/01</p> <p>Salade de blé Escalope viennoise Gratin de choux du Chef Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>MERCREDI 9/01</p> 	<p>JEUDI 10/01</p> <p>Lentilles/tomates en salade Rôti de dinde à la moutarde Poêlée d'haricots Fromage Galette des rois briochée</p>	<p>VENDREDI 11/01</p> <p>Mesclun aux croustons Bolognaise de thon du Chef Riz Petit suisse fruité Fruit de saison</p>
<p>LUNDI 14/01</p> <p>Taboulé Rôti de porc aux romarins Courgettes à la crème Yaourt nature sucré Pancakes</p>	<p>MARDI 15/01</p> <p>Jambon blanc/micro beurre Tortelonis 3 couleurs du chef* (Plat complet) Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>MERCREDI 16/01</p> 	<p>JEUDI 17/01</p> <p>Betteraves fines herbes Bœuf tex mex* du Chef Potatoes Fromage Fruit</p>	<p>VENDREDI 18/01</p> <p>Salade fraîcheur Fingers de poisson Ratatouille Maison Fromage Crème dessert au chocolat</p>
<p>LUNDI 21/01</p> <p>Œuf / mayonnaise Spaghettis à la Bolognaise* du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit</p>	<p>MARDI 22/01</p> <p>Salade mexicaine Wings de poulet barbecue Haricots verts persillés Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>MERCREDI 23/01</p> 	<p>JEUDI 24/01 Menu Montagnard</p> <p>Rosette de Lyon / olives Tartiflette maison Salade verte Biscuit Compote de fruits</p>	<p>VENDREDI 25/01</p> <p>Quiche lorraine Filet de poisson meunière Carottes vichy Fromage Fruit de saison</p>
<p>LUNDI 28/01</p> <p>Cèleris Rosbeef froid * Pomme noisette + ketchup Fromage Flan caramel</p>	<p>MARDI 29/01</p> <p>Pizza margarita Omelette fines herbes Poêlée villageoise Petit suisse sucré Salade de fruits</p>	<p>MERCREDI 30/01</p> 	<p>JEUDI 31/01</p> <p>Tomates / basilic Chipolatas grillées Carottes / lentilles au jus Fromage Beignet au chocolat</p>	<p>VENDREDI 1/02</p> <p>Salami / cornichons Parmentier de poisson (Plat complet) Fromage Fruit de saison</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 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'hydrolysat d'algues et sulfites dans nos étalages



Tous nos fruits de saisons sont issus de Producteurs Locaux excepté les fruits exotiques



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais