

FR  
83.116.005  
CE

# MENU DES GRANDS du 11/03 au 05/04/2024

Notre Chef de cuisine vous propose :

Avec 80% de produits issus de l'Agriculture Biologique dans le repas



ST MAX TRAITEUR

<b>LUNDI 11/03</b> Carottes râpées Porc marengo du Chef Coquillettes Petit suisse + Pomme F. blanc + pain + beurre	<b>MARDI 12/03</b> Pois chiches au cumin Rosbeef Purée de légumes du soleil Compote Maison Yaourt n. + craquette + miel	<b>MERCREDI 13/03</b> Velouté de betteraves Escalope de poulet forestier Blé Mousse au chocolat Boursin herbes + pain + cpte	<b>JEUDI 14/03</b> Quiche lorraine (au porc)* Brocolis persillés Fromage blanc Pêche au sirop Petit s. + pain + compote	<b> VENDREDI 15/03</b> Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Bleu Orange Y. nature + palet breton
 <b>LUNDI 18/03</b> Velouté de courges Cappelletti ricotta/épinards* + Sauce basilic du Chef Compote de coings Y. nature + pain + fruit	<b>MARDI 19/03</b> Rôti de porc aux herbes Poêlée de légumes Petit suisse Banane F. blanc + moelleux citron	<b>MERCREDI 20/03</b> Taboulé Daube provençale Carottes vichy Yaourt vanille Lait bio + craquette + cpte	<b>JEUDI 21/03</b> Filet de poulet au jus PDT sautées maison Fromage blanc + Crème de marron Mimolette + pain + compote	<b> VENDREDI 22/03</b> Filet de hocki au curry Haricots verts persillés/riz Camembert Salade de fruits Petit suisse + pain + cpte



<b>LUNDI 25/03</b> Emincé de dinde aux olives Pdt vapeur du Chef Petit suisse Clémentine F. blanc + gaillardise abricot	<b>MARDI 26/03</b> Jambon blanc* Petits pois/carottes du Chef Carré frais Tarte aux pommes Petit suisse+craquette+cpte	 <b>MERCREDI 27/03</b> Velouté du soleil Bolognaise végétarienne Riz pilaf Yaourt nature Tartare herbes + pain + cpte	<b>JEUDI 28/03</b> Fusillis en salade Rôti de dinde au jus Gratin courgettes du Chef Poire Yaourt n.+ pain + compote	<b> VENDREDI 29/03</b> Parmentier de poisson Du Chef au dos de colin Emmental Salade de fruits F. blanc+pain+barre choco
 <b>LUNDI 01/04 FERIE</b>	<b>MARDI 2/04 Menu de Pâques</b> Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets / PDT Yaourt à boire à la fraise Fromage blanc + pain + Oeuf en chocolat	<b>MERCREDI 03/04</b> Courgette/tomate farcie* Semoule couscous Mini cabrette Clémentine P. suisse + craquette + cpte	<b>JEUDI 05/04</b> Salade d'endives Carbonara du Chef (dinde) Pennes Compote de pommes Y. nature + pain + fruit	<b> VENDREDI 06/04</b> Papillote de poisson Ratatouille du Chef/Blé Vache qui rit Bio Banane Fromage blanc + gaufrette

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menu réalisé en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR / P. A DU CHEMIN D'AIX / 83470 ST MAXIMIN

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 \*)