

MENU DES GRANDS du 8/04/2024 au 3/05/2024

Notre Chef de cuisine vous propose :

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




LUNDI 8/04 Sans Protéine Animale Taboulé Emincé de pois forestier Haricots verts sautés Mimolette + Mandarine Fromage b. + pain + cpte	MARDI 09/04 Salade verte Rosbeef Purée pdt /patate douce Compote de fraises Yaourt n.+ craquette + fruit	MERCREDI 10/04 Filet de poulet au curry Fusilis Petit suisse fruité Poire F. fines herbes + pain + cpte	JEUDI 11/04 Tomates basilic Jambon blanc* Petits pois/carottes du Chef Mousse au chocolat Lait + pain + cpte	VENDREDI 12/04 Velouté de courgettes Bolognaise du Chef au thon Riz Yaourt nature P. suisse + pain + banane
LUNDI 15/04 Salade de pâtes Crêpe jambon/fromage* Duo de choux persillés Yaourt vanille Mimolette + pain + compote	MARDI 16/04 Betteraves en salades Blanquette de veau Polenta crémeuse du Chef Pomme F. blanc + craquette + cpte	MERCREDI 17/04 Roti de dinde aux herbes Ratatouille du chef / PDT Vache qui rit Compote Maison Yaourt + pain + Mandarine	JEUDI 18/04 Courgette / Tomate farcie* Blé Petit suisse Fraises (si possible) Yaourt n. + pain + compote	VENDREDI 19/04 Salade de lentilles Filet de merlu Carottes vichy à la crème Yaourt fruité Lait + pain + banane
LUNDI 22/04 Tajine d'agneau légumes Semoule couscous Fromage blanc Abricots au sirop Yaourt nature + pain + fruit	MARDI 23/04 Sans Protéine Animale Velouté de tomates Tortellinis ricotta/épinards du Chef au basilic Mandarine Emmental + pain + cpte	MERCREDI 24/04 Tarte provençale au fromage Rosbeef Purée de courgettes/PDT Banane Lait + craquette + compote	JEUDI 25/04 Sauté de porc aux olives Riz pilaf Fromage fines herbes Compote de pêches Yaourt nature + pain + poire	26/04 Menu Provençal Filet de cabillaud Haricots verts/PDT/Carottes Pomade aioli + mayo nature Tarte aux pommes Petit suisse + pain + cpte
LUNDI 29/04 Jambon blanc Lentilles / carottes au jus Camembert Compote pomme/framboise F. blanc + pain + cpte	MARDI 30/04 Velouté de betteraves Bolognaise du Chef Pennes Yaourt nature Petit s. + craquette + banane	MERCREDI 01/05 <p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>	JEUDI 02/05 Filet de poulet au jus PDT sautées maison Petit suisse nature Pomme au four Y. nature + pain + compote	VENDREDI 03/05 Salade verte Filet de hocki Ratatouille du Chef / blé Yaourt nature Fromage blanc+pain+fraises

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.



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 *)