

MENU DES GRANDS du 4/11 au 29/11/2024

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11
Tarte au fromage* Jambon blanc* PDT /carottes maraîchères Compote de poires Y. nature + craquette + fruit	Bolognaise du Chef Tortis Emmental Clémentine Lait + pain + cpte	Rôti de dinde au jus Blé/courgettes sautées Fromage blanc Raisin Vache qui rit + pain + cpte	Velouté de betteraves Sauté de veau aux olives Polenta du Chef crémeuse Salade de fruits Petit suisse + pain + banane	Pois chiche en salade Filet de colin en papillote Gratin de choux fleurs Compote de coings Y.nature+Tarte aux pommes
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
FERIE	Crêpe au fromage* Rosbeef Pdt/haricots verts sautés Clémentine Petit suisse+pain+compote	Céleris vinaigrette Sauté de porc au curry Coquillettes Yaourt vanille Fromage b.+ pain + pomme	Filet de poulet au jus Epinards du Chef Petit suisse fruité Banane Mimolette + pain + compote	Velouté de carottes Bolognaise de thon du Chef Riz Fromage blanc Y.nature + craquette + poire



LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERC 20/11 Sans Protéine Animale	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Courgette/Tomate farcie* Boulgours Camembert Pomme P. suisse + craquette + cpte	Salade verte Rôti de dinde forestier Purée de potiron/pdt Mousse au chocolat Lait + pain + banane	Salade de betteraves Tortellinis ricotta au basilic du Chef Mandarine Cantadoux + pain + cpte	Carottes râpées Jambon blanc* Lentilles au jus du Chef Fromage blanc parfumé Yaourt n. + pain + banane	Velouté du soleil Filet de hocki citronné PDT vapeur du Chef Yaourt nature Petit suisse + pain + cpte
LUNDI 25/11	MARDI 26/11 Sans Protéine Animale	MERCREDI 27/11	28/11 Menu Montagnard	VENDREDI 29/11
Taboulé Filet de poulet grillé Haricots verts persillés Yaourt au citron F. Blanc + pain + orange	Batavia Bolognaise végé. du Chef Coquillettes Crème dessert vanille P. suisse+craquette+banane	Velouté de potiron Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Yaourt nature Pain + samos + compote	Salade d'endives au bleu Tartiflette à la dinde Du Chef (Plat complet) Salade de fruits Lait Bio + pain + compote	Filet de cabillaud Ratatouille/blé du Chef Edam Compote Maison Y. nature + pain + banane

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs
Menus réalisés 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 *)

