

# MENU DES BEBES ET GRANDS 30/12/24 au 03/01/2025

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

## MENUS BEBES

LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/01	JEUDI 2/01	VENDREDI 3/01
FERME	FERME	JOUR DE L'AN	Bœuf haché Purée de potiron Polenta Yaourt nature  Petit suisse + Compote de poires	Filet de colin Purée d'haricots verts Purée de pdt Vache qui rit + Compote  Yaourt nature + Compote bananes



## MENUS GRANDS


LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 1/01	JEUDI 2/01	VENDREDI 3/01
FERME	FERME	JOUR DE L'AN	Velouté de légumes Raviolis au bœuf* Emmental Clémentine  P. suisse + Pain + Cpte	Filet de poisson au citron Haricots verts / Pdt Fromage blanc nature Abricot au sirop + Craquette  Lait + Pain + Compote

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

Mot en gras = complément céréalier,

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

	<p>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 *)</p>
---	--