

FR
83.116.005
CE

MENU du 28/04 au 2/05/2025

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



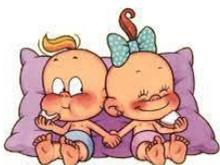
ST MAX TRAITEUR

Menu des bébés

LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 1/05	VENDREDI 2/05
Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Vaque qui rit + Cpte Yaourt nature + compote bananes	Bœuf haché Purée potiron Pâtes étoilées Yaourt nature Fromage blanc + Compote de pommes	Filet de poulet Purée de carottes/panais Semoule (couscous) Yaourt nature Petit suisse + Cpte pomme/coing	FERIE	Filet de cabillaud Purée de courges Floraline Petit suisse Fromage blanc + Compote poires

Menus des grands

LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 1/05	VENDREDI 2/05
Carottes râpées Jambon blanc Purée de légumes /PDT Fromage blanc nature Yaourt n.+ craquette + fruit	Bolognaise du Chef Pennes Emmental Pomme Lait + craquette + cpte	Filet de poulet au jus Ratatouille / Riz du Chef Petit suisse Banane Chanteneige + pain + cpte	FERIE	Velouté de tomates basilic Filet de cabillaud au citron PDT vapeur Yaourt nature P. suisse + pain + fruit



*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

