



LUNDI 7/07 Bolognaise du Chef Pennes Emmental Prune Yaourt nature + pain + cpte	MARDI 8/07 Repas froid Tarte tomate/chèvre* Roti de dinde aux herbes Salade de lentilles Compote de fraises Petit s. + craquette + banane	MERCREDI 9/07 Maroc  Tajine d'agneau Semoule Fromage blanc Abricot Yaourt nature + pain + cpte	JEUDI 10/07 Velouté de courgettes Rôti de porc à la forestière PDT sautées maison Yaourt nature + Melon Vache qui rit+pain+compote	VENDREDI 11/07 Provence Salade de pâtes au basilic Filet de cabillaud Epinards à la crème Mousse au chocolat Chanteneige + pain + cpte
LUNDI 14/07 FÉRIÉ	MARDI 15/07 Repas Froid Jambon blanc Taboulé Gouda Salade de fruits Lait + pain + compote	MERCREDI 16/07 Filet de poulet au jus Petits pois/carottes au jus Petit suisse fruité Melon jaune Kiri + pain + compote	JEUDI 17/07 Velouté de tomates/basilic Steack haché* aux olives Polenta crémeuse du Chef Compote Maison Fromage b.+craquette+prune	VENDREDI 18/07 Provence Aïoli du chef Cabillaud + PDT/Carotte/HV Pommade aïoli+mayonnaise Bleu + Tarte à l'abricot Yaourt fruité + pain + cpte
LUNDI 21/07 Tomate/courgette farcie* Blé Edam Pomme F. blanc + pain + compote	MARDI 22/07 Céleris Rosbeef Purée PDT/légumes du soleil Compote de pêches Y. n. + craquette + melon	23/07 Italie Tomates / mozzarella Lasagnes (Plat complet) Pana cotta maison  Pain + mimolette + banane	JEUDI 24/07 Filet de poulet au jus Poêlée méridionale / pdt Cantadoux Pastèque Petit suisse + pain + compote	VENDREDI 25/07 Batavia Filet de poisson à l'oseille Riz pilaf du Chef Yaourt nature Croc lait + pain + banane
LUNDI 28/07 Tarte aux fromages Roti de dinde au jus Carottes vichy Nectarine P. moulé nature+pain+cpte	MARDI 29/07 Boulettes de bœuf Tortis Fromage blanc Abricot Tomme + craquette + cpte	MER30/07 Menu sans protéine Animale Taboulé Crêpe au fromage* Haricots verts persillés Compote de fraises Lait + pain + banane	JEUDI 31/07 Mexique Salade Mexicaine Sauté de bœuf tex mex Riz blanc Crème dessert vanille Yaourt n. + pain + pomme	VENDREDI 1/08 Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Camembert Melon Y. nature + pain + compote

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 *)

