

FR  
83.116.005  
CE

## MENU DES GRANDS du 3 au 27/01/2023

Notre Chef de cuisine vous propose :



Pour 2023, il faudrait  
une épidémie d'amour.

2023

Bonne Année

**MARDI 3/01**

Carottes rapées  
Raviolis ricotta/épinards  
du Chef  
Compote de poires  
Y. n.+ pain + pomme

**MERCREDI 4/01**

Velouté du soleil  
Daube provençale Maison  
Polenta du chef  
F. blanc + creme de marron  
Lait Bio + pain au lait + cpte

**JEUDI 5/01**

Salade de PDT  
Filet de poulet au jus  
Carottes vichy  
Vache qui rit Bio + Banane  
P. suisse+moelleux citron+jus

**VENDREDI 6/01**

Salade de betteraves  
Bolognaise au thon du Chef  
Riz pilaf  
Yaourt fruité + clémentine  
Tartare+pain+cpte Maison

**LUNDI 9/01**

Salade Aldente  
Roti de dinde aux olives  
Choux fleurs persillés  
Camembert + cpte fraise  
Yaourt fruité + craquette

**MARDI 10/01 MENU ORIENTAL**

Carottes au cumin  
Tajine d'agneau du Chef  
Semoule couscous  
F. blanc+ pomme moelleuse  
Faisselle + pain + compote

**MERCREDI 11/01**

Salade composée  
Jambon blanc  
Purée pdt aux légumes  
Mousse au chocolat  
Y nature + gaufrette + jus

**JEUDI 12/01**

Endives au bleu  
Sauté bœuf au curry  
Pomme dauphine  
Petit suisse + Clémentine  
Fromage b.+gaillardise fraise

**VENDREDI 13/01**

Velouté du potiron  
Papillote de poisson  
Ratatouille Maison + blé  
Yaourt nature  
Gouda + pain + cpte



**LUNDI 16/01**

Cèleris vinaigrette  
Bolognaise du chef  
Pennes  
Emmental + cpte coing  
Lait Bio + madeleine + cpte

**MARDI 17/01**

Salade mexicaine  
Filet de poulet forestier  
Jeunes carottes + riz  
Petit suisse + cpte Maison  
Fromage b+pain+confiture

**MERCREDI 18/01**

Velouté de courgettes  
Steak haché au jus  
Blé du Chef  
Fromage blanc fruité  
Pain + samos + cpte

**19/01 MENU MONTAGNARD**

Batavia  
Tartiflette jambon de dinde  
Du Chef (Plat complet)  
Tarte aux pommes  
F. blanc + miel + cookies

**VENDREDI 20/01**

Tarte tomates/chèvre\*  
Filet de cabillaud au citron  
Brocolis sautés  
Fromage+Banane  
Yaourt n. + craquette + jus

**LUNDI 23/01**

Salade de pois chiche  
Rosbeef  
Purée de courges du Chef  
Crème dessert vanille  
Petit s. + palmito + cpte

**MARDI 24/01 MENU CHINOIS**

Salade verte  
Nem au poulet\*  
Riz cantonais (à la dinde)  
Mimolette + Salade de fruits  
Y. nature + pain + pomme

**MERCREDI 25/01**

Taboulé  
Sauté de veau du Chef  
Haricots verts persillés  
F. blanc + abricot sirop  
Chavroux + pain + cpte

**JEUDI 26/01**

Velouté de carottes  
Bolognaise du Chef  
Pâtes papillon  
Yaourt fruité  
Lait Bio + craquette + cpte

**VENDREDI 27/01**

Filet de merlu au curry  
PDT sautées Maison  
Gouda  
Mandarine  
Y. nature + miel + Marbré

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française ou de l'union européenne - 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, 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 \*)