

FR
83.116.005
CE

MENUS DES GRANDS du 5/12 au 23/12 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 5/12 Pâté en coupelle Roti de porc aux herbes Lentilles au jus du Chef From. Fines herbes + Pomme Lait bio + pain lait + cpte coing	MARDI 6/12 Velouté d'asperges Bolognaise du chef Tortis Fromage blanc parfumé Y.n.+craquette+clémentine	MERCREDI 7/12 Mesclun Daube provençale du Chef Riz pilaf Y. nature + Abricot sirop F. blanc + pain + beurre	JEUDI 8/12 Salade aldente Filet de poulet aux herbes Brocolis persillés Gouda + Mousse chocolat Ps.+ fourré à l'abricot + jus	 VENDREDI 9/12 Carottes râpées Filet de cabillaud au curry PDT vapeur Maison Yaourt fruité Tartare + pain + cpte fraise
LUNDI 12/12 Salade mexicaine Tortelennis ricotta/épinards (Plat Complet) Yaourt au citron F.b.+ madeleine+clémentine	MARDI 13/12 Velouté de légumes Jambon blanc Purée PDT du Chef P. Suisse + Orange Yaourt n.+ craquette + cpte	MERCREDI 14/12 Taboulé Filet de poulet grillé Choux fleurs à la béchamel Croc lait + Cpte poires Petit s.+ pain + salade fruits	JEUDI 15/12 MENU DE NOEL Terrine de saumon + toast Roti de dinde aux cèpes Gratin dauphinois Dessert Gourmandise fraise + Papillote P s.+clémentine+pain épice	 VENDREDI 16/12 Tarte aux poireaux Papillote de poisson du Chef Carottes persillées / Riz Banane Lait BIO + craquette + cpte
LUNDI 19/12 Cèleris Steak haché au jus Petits pois/ carottes du Chef Camembert + Salade fruits Fromage b + pain + jus	MARDI 20/12 Velouté du soleil Courgette / Tomate farcie Blé aux petits légumes Yaourt nature + craquette Petit suisse + biscuit + cpte	MERCREDI 21/12 Salade de blé Roti de porc au jus du Chef Haricots verts Emmental + Poire Fromage blanc + pain + jus	JEUDI 22/12 Betteraves Sauté de veau marengo Polenta du Chef Yaourt nature + craquette Petit suisse + biscuit + cpte	 VENDREDI 23/12 Salade verte Filet de colin au citron Printanière de légumes Petit suisse fruité+clémentine Yaourt nature + pain + cpte



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 *)