

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 7/03 au 1/04 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 7/03 Lentilles en salade Steack haché au jus Purée de légumes du soleil Petit suisse + Banane F.b+pain au lait+barre choco	MARDI 8/03 Endives en salade Jambon blanc* Coquillettes Yaourt citron Yaourt n. + craquette + miel	MERCREDI 9/03 Asperges vinaigrette Veau marengo du Chef PDT Vapeur P.S + Mousse au chocolat Boursin herbes + pain + cpte	JEUDI 10/03 Velouté de potiron Filet de poulet au jus Brocolis persillés F. blanc + cube de pommes Lait bio + pain + compote	 VENDREDI 11/03 Carottes rapées Bolognaise de thon du Chef Riz créole Emmental + Salade de fruits Y. nature + Sablé + jus
LUNDI 14/03 Velouté de poireau Cappelletis ricotta/épinards* + Sauce basilic du Chef Fromage +Cpte de fraises Y. nature+pain+confiture	MARDI 15/03 Salade de tomates/maïs Roti de porc aux herbes Légumes grillés au pesto/PDT Poire F. blanc + moelleux citron	MERCREDI 16/03 Taboulé Blanquette de dinde du Chef Carottes vichy P.suisse fruité+Clémentine Lait bio+craqu.+cpte vanille	JEUDI 17/03 Salade verte Rosbeef Purée de PDT F. blanc + Crème de marron Mimolette+pain+compote	 VENDREDI 18/03 Filet de hocki à l'oseille Haricots verts persillés/Riz Camembert Banane Faiselle+gaufrette+cpte



LUNDI 21/03 Velouté de betteraves S. bœuf tex mex du Chef PDT sautées Maison Yaourt fruité F. blanc + gaillardise abricot	MARDI 22/03 Jambon blanc * Petits pois/jeune carottes Carré frais Tarte aux pommes Petit suisse+craquette+cpte	MERCREDI 23/03 Laitue Filet de poulet basquaise Blé aux petits légumes Petit suisse + Orange Tome + pain + cpte	JEUDI 24/03 Salade penne au fromage Roti de dinde au jus Gratin courgettes du Chef Compote d'abricots Y.nature + St michel + jus	 VENDREDI 25/03 Mesclun Parmentier de poisson Du Chef au dos de colin Yaourt nature + Fruit F. blanc+pain+barre choco
LUNDI 28/03 Salade de pois chiche Filet de poulet grillé Carottes maraîchère Bleu + Clémentine Yaourt + pain + miel	MARDI 29/03 Céleris Chili corn carné du Chef Riz F.blanc + Abricots au sirop Lait Bio + cookies + cpte	MERCREDI 30/03 Velouté de tomates/basilic Carbonara du Chef (au porc) Pates papillon Yaourt vanillé + Fruit P. suisse + craquette + cpte	JEUDI 31/03 Concombres vinaigrette Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous P.s fruité + Salade de fruits Y. nature + pain + fruit	 VENDREDI 1/04 Papillote de poisson Ratatouille du Chef/blé Vache qui rit Bio Banane Fromage blanc + boudoirs

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 *)