




FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 26/09 au 21/10/2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 26/09 Tarte tomate/chèvre* Jambon blanc Lentilles / carottes du Chef Prune Y. n.+ moelleux citron + cpte	MARDI 27/09 Duo de crudités Bolognaise Maison Tortis Emmental + Cpte de poires F blanc + craquette + conf.	28/09 MENU D'AUTOMNE Velouté du soleil Rosbeef à la forestière Pdt / Butternut Maison F. blanc + crème de marron P. s.+ pain + beurre + raisin	JEUDI 29/09 Salade de pomme de terre Roti de dinde aux olives Haricots beurrés persillés Petit suisse + Banane Camembert + pain + cpte	 VENDREDI 30/09 Salade de betteraves Parmentier de poisson Du Chef (Plat complet) Yaourt fruité Lait Bio + Cookies + cpte
LUNDI 3/10 Pâté coupelle Courgette/Tomate farcie* Semoule couscous Petit suisse fruité +Pomme Fromage b+craquette+conf	MARDI 4/10 Velouté de tomates Roti de dinde forestier Petits pois au jus Mousse au chocolat Petit suisse + Grany + cpte	MERCREDI 5/10 Batavia Tortellinis ricotta/épinards* (Plat complet) Fromage + Salade de fruits Chanteneige + pain + cpte	JEUDI 6/10 Carottes râpées Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bleu +Raisin F. blanc + boudoirs	 VENDREDI 7/10 Salade de riz Papillote de poisson Brocolis persillés Fromage blanc vanille Yaourt nature + pain + miel
				
LUNDI 10/10 Salade de blé ½ Filet de poulet grillé Ratatouille du Chef Yaourt au citron Faisselle + craquette + cpte	MARDI 11/10 Salade verte Steak haché au jus Pomme dauphine Gouda + Cpte de fraises Yaourt n. + Pain au lait + fruit	MERCREDI 12/10 Endives Sauté de porc du chef Jeune carottes au jus Petit suisse fruité + Poire Pain + chavroux + cpte	JEUDI 13/10 Taboulé Rosbeef Gratin de potiron du Chef Yaourt nature Lait bio + gaufrette + cpte	 VENDREDI 14/10 Velouté de courgettes Bolognaise de thon Coquillettes P.suisse +Pêche au sirop F. blanc + pain + fruit
LUNDI 17/10 Carottes râpées Jambon blanc* Pennes aquarelles fromage Compote de coings Y. nature + gaillardise	MARDI 18/10 Velouté de légumes/pdt Filet de poulet au jus Poêlée de légumes grillés Formage blanc fruité Petit s. + pain + fruit	MERCREDI 19/10 Salade fraîcheur Roti de bœuf Gratin de choux fleur Brebis crème + Banane Pain + st moret + cpte	JEUDI 20/10 Concombres Chili corn carne Riz P. suisse+Pomme Moelleuse Y. nature+Plumetis cho. +fruit	 VENDREDI 21/10 Salade de PDT Filet de colin au curry Haricots verts persillés Vache qui rit + Raisin Lait bio + craquette + 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 *)