


MENU DES GRANDS S : 49 à 51 MENUS DU 30/11 AU 18/12 2020

FR
83.116.005
CE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>30/11 Velouté de potiron du Chef Lasagnes ricotta/épinards Salade Verte Fromage blanc Y.n+craquotte+clémentine</p>	<p>1/12 Carottes râpées Sauté de bœuf * Polenta du Chef Y. nature+ Cpte vanille F. blanc + palmito</p>	<p>2/12 Endives ensoleillées Roti de porc aux herbes Lentilles au jus F. fines herbes +Banane Lait bio + pain + cpte coing</p>	<p>3/12 Salade Aldente Filet de poulet aux herbes Poêlée méridionale Mousse au chocolat Ps.+ fourré à l'abricot + jus</p>	<p>4/12 Pâté de volaille Parmentier de poisson Du Chef F. b +Pommes moelleuses Y. fruité +pain+cpte poire</p>
<p>7/12 Velouté d'asperges Bolognaise du chef * Pâtes papillon Pana cotta Maison F.b.+ madeleine+clémentine</p>	<p>8/12 Courgette / Tomate farcie Blé aux petits légumes Bleu Orange Yaourt n.+ craquotte + cpte</p>	<p>9/12 Salade de riz du Chef Filet de poulet grillé Choux fleurs à la béchamel P. Suisse +Cpte de poires Petit s.+ pain + salade fruits</p>	<p>10/12 Taboulé Steak haché au jus* Haricots vert persillés Camembert +Banane F blanc + cookies+ jus</p>	<p>11/12 Salade verte Filet de colin au curry PDT sautées Maison Yaourt nature Tartare + pain + cpte fraise</p>
<p>14/12 Betteraves Sauté de veau marengo* Riz pilaf Yaourt nature Chavroux + pain + cpte</p>	<p>15/12 Salade fraîcheur Jambon blanc Lentilles / carottes au jus Vache qui rit Bio +Poire P. s.+ marbré choco + jus</p>	<p>16/12 Velouté de légumes Rosbeef * Purée de PDT au bousin P. Suisse +Cpte de pommes F. blanc parfumé + pain</p>	<p>17/12 Menu de Noël Terrine de saumon + toast Roti de dinde aux cèpes Gratin dauphinois Dessert Gourmandise fraise + Papillote P s.+clémentine+pain d'épice</p>	<p>18/12 Tarte aux fromages Papillote de poisson du Chef Brocolis persillés Fromage + Banane Lait Bio + craquotte + cpte</p>
<p>21/12 Menu pas encore défini</p>	<p>22/12 Menu pas encore défini</p>	<p>23/12 Menu pas encore défini</p>		

*Viandes bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la communauté européenne

Menus sous réserves d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus réalisés en collaboration avec le Pôle « Maison de l'Enfance » - ST MAX TRAITEUR - 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.