

MENU DES GRANDS S : MENUS DU 2 AU 13/03/2020

FR
83.116.005
CE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>2/03 Rôti de dinde au jus Julienne de légumes/PDT Camembert Fruit Yaourt+St Michel+confiture</p>	<p>3/03 Velouté courgettes Maison Bolognaise du Chef* Pennes Yaourt à la vanille + pêche au sirop</p>	<p>4/03 Velouté de tomates Papillote de poisson Ratatouille / riz Crème dessert chocolat Mimolette + pain + fruit</p>	<p>5/03 Tarte aux 3 fromages Rôti de porc au jus Carottes/lentilles au jus Fruit P. suisse + pain + cpte</p>	<p>6/03 Coleslaw Filet de poulet au jus PDT sautées Maison Bio P. suisse +Cpte de pêches Y nat+pain lait+barre choco</p>
<p>9/03 Velouté d'asperges Lasagnes aux légumes Petit suisse Fruit Yaourt nature + pain + cpte</p>	<p>10/03 Tarte au thon Filet de poulet grillé Haricots verts persillés Carré frais + Fruit Y.nature + roulé à l'abricot</p>	<p>11/03 Céleris vinaigrette Daube provençale du Chef* Riz Vache qui rit Bio +Compote F. blanc + Madeleine</p>	<p>12/03 Salade de pois chiche Sauté de veau aux olives Gratin de chou-fleur Yaourt fruité Tome + pain + banane</p>	<p>13/03 Laitue Parmentier de poisson À la tomate du Chef Fromage + Fruit Yaourt n + craquette + cpte</p>



*Viandes bovines originaires de la communauté européenne –

Menus sous réserves d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus réalisés avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR / ZONE ARTISANALE / 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.