

MENU DES GRANDS S : 1 à 4 MENUS DU 4/01 AU 29/01 2021

FR
83.116.005
CE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

4/01
Salade de lentilles
Quiche lorraine
Brocolis persillés
Edam +Clémentine
F. blanc + craquotte + conf.

5/01
Velouté de courges
Raviolis aux 4 fromages
Du Chef
P. Suisse + Cpte de poires
Y. n.+ pain + salade fruits

6/01
Pâté de volaille
Daube provençale Maison*
Polenta du chef
F. blanc+ Crème de marron
P. suisse + madeleine + cpte

7/01
Taboulé
Roti de dinde aux olives
Jeune carottes au jus
P. suisse + Banane
Lait Bio + pain + cpte

8/01
Salade de betteraves
Bolognaise au thon du Chef
Riz
Yaourt fruité + Clémentine
Vache rit Bio + Bn + poire

11/01
Velouté du soleil
Jambon blanc
Courgettes à la crème
Mimolette + Cpte de fraises
Yaourt fruité + craquotte

12/01 Menu Oriental
Carotte cumin
Tajine d'agneau
Semoule couscous
F. blanc +Pomme cannelle
Faisselle + pain + compote

13/01
Salade niçoise
Filet de poulet au jus
Petits pois / carottes
Camembert + M. chocolat
Yaourt n. + gaufrette + jus

14/01
Salade verte fromagère
Sauté bœuf au curry *
Pomme dauphine
Clémentine
F. blanc+pain d'épice+miel

15/01
½ Feuilleté au saumon
Ratatouille Maison + blé
Petit suisse
Compote vanille
Gouda + pain + orange



18/01
Macédoine de légumes
Pennes à la bolognaise
Du Chef *
Emmental + Cpte de coings
Lait Bio + moelleux citron

19/01
Salade mexicaine
Filet de poulet forestier
Haricots plats sauté
P. suisseBanane
Fromage b+pain+confiture

20/01
Cèleris vinaigrette
Steak haché au jus *
Ebly du Chef
Fromage blanc fruité
Pain + samos + cpte

21/01 Menu Montagnard
Velouté d'asperges
Tartiflette jambon de dinde
Du Chef (Plat complet)
Tarte aux pommes
F. blanc + cookies

22/01
Tarte tomates/chèvre
Filet de cabillaud au citron
Carottes vichy
Chanteneige + S. de fruits
Yaourt n. + craquotte + jus

25/01
Coleslaw
Rosbeef *
Purée potion/PDT
Crème dessert vanille
Petit s. + palmito + cpte

26/01
Velouté de courgettes
Jambon blanc
Lentilles au jus du Chef
P. suisse + Cpte
Y. nature + pain + pomme

27/01
Carottes râpées
Sauté de veau *
Tortis
Yaourt fruité
Lait Bio + craquotte + cpte

28/01
Salade de riz du Chef
Roti de dinde aux herbes
Haricots verts persillés
F. blanc + Pèche sirop
Chavroux + pain + compote

29/01
Mesclun
Financière de poisson
PDT vapeur
Bleu + Mandarine
Yaourt nature + Boudoirs

*Viandes bovines 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 / 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.