

FR
83.116.005
CE

MENU DES BEBES ET GRANDS 26/06 au 8/07

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

MENUS BEBES

LUNDI 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 1/07
Jambon blanc Purée de brocolis Pâtes étoilées Yaourt nature Bio Fromage blanc + Boudoir + Compote de pommes	Bœuf haché* Purée courgettes Floraline Petit suisse Bio Yaourt nature + P. brun + Compote vanille	Roti de dinde Purée betteraves/carottes Semoule (couscous) Yaourt nature Bio Fromage blanc + Sablé + Compote pêche	Filet de poulet Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + Compote Bio Petit suisse + Boudoir + Compote de fraises	Filet de merlu Purée de carottes Polenta Fromage blanc Yaourt nature + Sablé + Compote de banane
LUNDI 4/07	MARDI 5/07	MERCREDI 6/07	JEUDI 8/07	VENDREDI 9/07
Filet de poulet Purée d'haricots verts Purée de PDT Vache qui rit Bio + Cpte Fromage blanc + P. brun + Cpte d'abricots	Bœuf haché Purée d'épinards Boulgours St Moret + Compote abricot Yaourt nature + Boudoir + Cpte de pêches	Roti de dinde Purée panais/carottes Polenta Fromage blanc Petit suisse + Sablé + Compote de pommes	Jambon blanc Purée de courgettes Purée de PDT Yaourt nature Bio Faisselle + P. brun + Compote de poires	Filet de hocki Purée de carottes Semoule de blé Petit suisse Bio Fromage blanc + Boudoir + Compote de fraises

MENUS GRANDS

LUNDI 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 1/07
Carottes râpées Jambon blanc Petits pois au jus St Moret + Nectarine P. suisse + madeleine + cpte	Salade verte Steack au curry Pommes dauphine* F. blanc + Fraises F.blanc+p. au lait+b. choco	Tarte aux fromages* Roti de porc aux herbes Ratatouille du Chef/blé Melon Tome + pain + cpte	Salade mexicaine Filet de poulet aux olives Carottes vichy/semoule P. suisse +Pastèque Faisselle + craquette + cpte	Céleris Bolognaise de thon Riz créole Camembert+Cpte de pomme Petit. fruité + pain + jus
LUNDI 4/07	MARDI 5/07	MERCREDI 6/07	JEUDI 7/07	VENDREDI 8/07
Taboulé Filet de poulet au jus Haricots verts persillés Emmental + Abricot Petit. s + craquette + cpte	Pâté de volaille Raviolis au boeuf Sauce basilic du chef Cantadoux + S. de fruits Lait Bio + pain + cpte	Salade verte fromagère Roti de dinde aux herbes Poêlée de légumes grillés Tarte aux pommes F. blanc + cookies + jus	Velouté de tomates froid Rosbeef Purée de PDT Mousse au chocolat Mimolette + pain + cpte	Salade Maïs / Tomates Feuilleté au saumon* Carottes maraîchères Vache qui rit + Banane Yaourt n + gaillardise fraise

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 *)