

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 6/12 au 23/12 2021

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 06/12	MARDI 07/12	MERCREDI 08/12	JEUDI 09/12	VENREDI 10/12
Celeris Roti de porc aux herbes Lentilles au jus du Chef Fromage f.herbes + Pomme Lait bio+cookie+cpte coing	Velouté de potiron du Chef Lasagnes ricotta/épinards* (Plat Complet) Fromage blanc parfumé Y.n + craquette + clémentine	Mesclun Sauté de bœuf du Chef Riz pilaf Yaourt nature +compote F. blanc + pain + beurre	Salade aldente Filet de poulet aux herbes Haricots beurrés persillés Emmental + Mousse choco. Ps.+ fourré à l'abricot + jus	Carottes râpées Filet de cabillaud au curry PDT sautées Maison Yaourt fruité Tartare + pain + cpte fraise
LUNDI 13/12	MARDI 14/12	MERCREDI 15/12	JEUDI 16/12 MENU DE NOEL	VENREDI 17/12
Velouté d'asperges Bolognaise de bœuf du chef Tortis Yaourt au citron F.b.+ madeleine+clémentine	Salade d'endives Jambon blanc Purée PDT/courgettes Maison Bleu + Orange Yaourt n.+ craquette + cpte	Taboulé Filet de poulet grillé Choux fleurs à la béchamel Croc lait + Cpte de poires Petit s.+ pain + salade fruits	Terrine de saumon + toast * Roti de dinde aux cèpes Gratin dauphinois Dessert Gourmandise fraise + Papillote P s.+clémentine+pain épice	Tarte tomates/chèvre* Papillote de poisson du Chef Carottes persillées / Riz Petit suisse + Banane Lait BIO + craquette + cpte
LUNDI 20/12	MARDI 21/12	MERCREDI 22/12	JEUDI 23/12	Bonnes vacances !
Betteraves Steak haché Petits pois au jus du Chef Camembert+Salade de fruits Fromage b + pain + jus	Velouté du soleil Courgette / Tomate farcie* Blé aux petits légumes Yaourt nature + craquette Yaourt n.+ biscuit + cpte	Taboulé Roti de porc au jus du Chef Haricots vert / PDT Emmental + Poire Fromage blanc + pain + jus	Betteraves Sauté de veau marengo Polenta du Chef Yaourt nature + craquette Petit suisse + biscuit + 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 *)