

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>8/04 Velouté d'asperges Roti de porc aux herbes Gratin de choux Yaourt nature + Fruit Chavroux+pain+cpte fraise</p>	<p>9/04 Bolognaise* Coquillettes Edam Compote F. blanc+craquette+conf.</p>	<p>10/04 Tarte aux 4 fromages Jambon blanc Haricots verts persillés Petit suisse + Fruit Faisselle + plumetis + cpte</p>	<p>11/04 Salade verte fromagère Steak haché*aux champig. Pommes dauphines Salade de fruits F blanc fruité + madeleine</p>	<p>12/04 Salade de blé Filet de colin au basilic Carottes vichy Fromage blanc Y. nature+pain+barre choco</p>
<p>15/04 Tomate/courgette farcie Semoule couscous Fromage blanc Pêche au sirop P. suisse + pain + fruit</p>	<p>16/04 Salade Aldente Steak haché au jus Poêlée méridionale Yaourt fruité Lait Bio + pain + cpte</p>	<p>17/04 Nem Poulet au curry Riz pilaf Gouda + Fruit Petit suisse+craquette+cpte</p>	<p>18/04 Carottes râpées Jambon blanc Ratatouille + Ebly Yaourt nature F. blanc + craquilu + miel</p>	<p>19/04 Velouté de potiron Parmentier de poisson (Plat complet) Fromage+Mousse au chocolat Yaourt nature + pain + jus</p>



Viandes bovines originaires de la communauté européenne –

Menus sous réserves d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus réalisés par 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.