

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 03/01 au 28/01 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 3/01 Quiche lorraine au porc* Brocolis /PDT persillées Edam Clémentine F. blanc + craquette + conf.	MARDI 4/01 Velouté de courges Raviolis aux 4 fromages Du Chef P. Suisse + Cpte de poires Y. n.+ pain + salade fruits	MERCREDI 5/01 Salade verte Daube provençale Maison Polenta du chef F. Blanc + Crème de marron P. suisse + madeleine + cpte	JEUDI 6/01 Taboulé Roti de dinde aux olives Jeune carottes au jus Vache qui rit Bio + Banane Lait Bio + pain au lait+ cpte	 VENDREDI 7/01 Salade de betteraves Bolognaise au thon du Chef Riz pilaf Yaourt fruité Tartare + pain + poire
LUNDI 10/01 Velouté du soleil Filet de poulet Courgettes à la crème Fromage + Cpte de fraises Yaourt fruité + craquette	MARDI 11/01 MENU ORIENTAL Carottes au cumin Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous F. Blanc+Pomme cannelle Faisselle + pain + compote	MERCREDI 12/01 Salade niçoise Roti de porc aux romarins Petits pois / carottes Camembert+Mousse choco. Y nature + gaufrette + jus	JEUDI 13/01 Endives au fromage Sauté bœuf au curry Pomme dauphine Clémentine Fromage b. +miel +boudoirs	 VENDREDI 14/01 ½ Feuilleté au saumon* Ratatouille Maison + blé Petit suisse Compote vanille Gouda + pain + orange
				
LUNDI 17/01 Cèleris vinaigrette Pennes à la bolognaise Du Chef Emmental + cpte coing Lait Bio + cpte + m. citron	MARDI 18/01 Salade mexicaine Filet de poulet forestier Haricots plats sauté P. suisse + Banane Fromage b + pain + confiture	MERCREDI 19/01 Batavia Steak haché au jus Blé aux petits lég. du Chef Fromage blanc fruité Pain + samos + cpte	20/01 MENU MONTAGNARD Velouté d'asperges Tartiflette jambon de dinde Du Chef (Plat complet) Fromage+Tarte aux pommes F. blanc+ miel+St Michel	 VENDREDI 21/01 Tarte tomates/chèvre* Filet de cabillaud au citron Carottes vichy F. Blanc + Salade de fruits Yaourt n. + craquette + jus
LUNDI 24/01 Salade de pois chiche Rosbeef Purée de potiron Crème dessert vanille Petit s. + palmito + cpte	MARDI 25/01 Velouté de courgettes Jambon blanc Lentilles au jus du Chef Petit suisse + compote Y. nature + pain + pomme	MERCREDI 26/01 Carottes râpées Roti de dinde à la forestière Tortis Yaourt fruité Lait Bio + craquette + cpte	JEUDI 27/01 Salade de riz du Chef Sauté de veau Haricots verts persillés Fromage blanc Chavroux + pain + cpte	 VENDREDI 28/01 Betteraves Financière de poisson PDT vapeur du Chef Bleu + Mandarine Y. nature + miel + cookies

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 *)*