

MENU DES GRANDS DU 30/08 AU 24/09 2021

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

30/08  
Salade de PDT  
Rosbeef\*  
Haricots beurrés persillés  
F. blanc+Abricots au sirop  
Lait Bio+pain au lait+cpte

31/08  
Mesclun  
Jambon blanc  
Coquillettes  
Gouda + Melon  
Yaourt nature + pain + cpte

1/09  
Concombres en salade  
Roti de dinde aux champi  
Semoule aux légumes  
Yaourt fruité  
F.blanc + craquette + miel

2/09  
Tarte aux fromages  
Steak haché au jus\*  
Courgettes à la crème  
Fromage + Compote  
Petit s.+ sable de retz + jus

3/09  
Salade de betteraves  
Filet de colin au basilic  
Riz créole du Chef  
Camembert + Pastèque  
Y. nature + pain + cpte

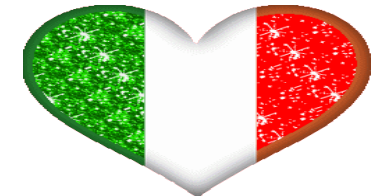
6/09  
Salade de blé  
Filet de poulet grillé  
Ratatouille Maison  
Yaourt nature  
P.suisse+cookies+nectarine

7/09 Menu Italien  
Tomates / mozzarella  
Lasagnes\*  
Du Chef (Plat complet)  
Panna cotta Maison  
Pain+vache rit Bio+cpte

8/09  
Salade de maïs au thon  
Émincé de bœuf Maison\*  
Carottes maraichère/Riz  
Tartare fines herbes +Prune  
Faisselle + craquette + cpte

9/09  
Tarte provençale  
Roti de porc au thym  
Pommes Dauphine  
Emmental + Cpte de fruits  
F. blanc+pain+barre choco

10/09  
Velouté de légumes du soleil  
Feuilleté au saumon  
Épinards à la crème  
Fromage + Banane  
Yaourt n + madeleine + jus



13/09  
Velouté de tomates froid  
Rosbeef\*  
H.verts persillés + PDT  
Fromage blanc parfumé  
P. suisse + gaufrette + cpte

14/09  
Jambon blanc  
Petit pois/jeune carotte  
Petit suisse  
Pastèque  
Pain + boursin + cpte

15/09  
Tomate/Courgette farcie  
Semoule couscous  
Bleu  
Salade de fruits  
Y. nat. + tarte aux pommes

16/09  
Salade de tortis au fromage  
Roti de dinde au jus  
Gratin de choux fleurs  
Petit suisse + Nectarine  
Lait Bio + pain + cpte

17/09  
Salade verte  
Filet de colin au curry  
PDT sautées maison  
Yaourt vanille  
F. blanc + craquette + miel

20/09  
Salade mexicaine  
Blanquette de veau\*  
Carottes vichy  
Brebis + Mousse chocolat  
Y. nature + grany

21/09  
Cèleri vinaigrette  
Bolognaise\*  
Pennes  
Carré frais + Melon canari  
Fromage blanc + pain + jus

22/09  
Velouté de betteraves froid  
Jambon blanc  
Purée de PDT/courgettes  
Compote de fraises  
Yaourt nature + pain + conf

23/09  
Taboulé  
Filet de poulet  
Poêlée villageoise  
Edam + Banane  
Petit s.+craquette+compote

24/09  
Salade verte  
Marmite du pêcheur  
Riz pilaf  
Yaourt nature  
Lait Bio + BN choco + fruit

\*Viandes bovines originaires de France ou 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.