

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 7/11 au 2/12 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 7/11 Cèleris vinaigrette Daube provençale Polenta crémeuse Fromage + Cpte de poires Y. n. + craquette + jus	MARDI 8/11 Macédoine Quiche lorraine au porc* Carottes maraîchère Gouda + Raisin P. s.+ mini roulé fraise+cpte	MERCREDI 9/11 Mesclun Roti de dinde au jus Tortis aux petits légumes F. Blanc+ Crème de marron Vache qui rit bio+pain+cpte	JEUDI 10/11 Betterave Filet de cabillaud à l'oseille Riz pilaf du Chef Ps fruité + Clémentine Lait Bio + pain au lait + cpte	VENREDI 11/11 Férié
LUNDI 14/11 Velouté de carottes Roti de porc basquaise PDT sautées maison Mimolette + Salade de fruits Petit suisse + pain + cpte	MARDI 15/11 Crêpe au fromage Steak haché forestier Duo d'haricots persillés Banane Y. nature+gaillardise choco.	MERCREDI 16/11 Salade de riz au thon Filet de poulet au jus Gratin de courgettes P. suisse + Fruit Pain + chavroux + cpte	JEUDI 17/11 Émincés de porc au curry Coquillettes Emmental Compote de fraises Petit suisse + pain + banane	VENREDI 18/11 Batavia Filet de colin en papillote Choux fleur persillés Fromage+Tarte aux pommes Y.nature + madeleine + jus



LUNDI 21/11 Carottes râpées Rosbeef Purée de potiron Yaourt nature P. suisse + craquette + cpte	MARDI 22/11 Salade fraîcheur Jambon blanc* Lentilles au jus du Chef Fromage +Mousse au choco Fromage blanc + boudoir	MERCREDI 23/11 Salade de betteraves Lasagnes Ricotta / épinards P. suisse + Poire Edam + pain + compote	JEUDI 24/11 Pâté coupelle Courgette/Tomate farcie* Semoule couscous F blanc + Abricot au sirop Petit suisse + marbré + cpte	VENREDI 25/11 Velouté du soleil Filet de hocki citroné PDT vapeur maison Fromage blanc parfumé Y. nature + pain + fruit
LUNDI 28/11 Salade de blé Filet de poulet grillé Haricots verts persillés Yaourt vanille Fromage Blanc + pain + fruit	JEUDI 29/11 MENU AMERICAIN Salade verte Nuggets de poulet+ketchup Potatoes Brownie P. suisse + palmito + cpte	MERCREDI 30/11 Velouté de potiron Blanquette de veau Carottes persillées Yaourt nature Lait Bio + pain + compote	JEUDI 1/12 Salade d'endives au bleu Carbonara (jambon dinde) Pennes Salade de fruits Pain + samos + cpte	VENREDI 2/12 Taboulé Filet de cabillaud safrané Ratatouille Maison/riz Camembert + Banane Yaourt nature + sablé + jus

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 *)