

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>1/02</b> Velouté du soleil Bolognaise* du Chef Pâtes papillon Yaourt nature + orange Lait Bio + craquette + cpte</p>	<p><b>2/02 Chandeléur</b> Taboulé Rôti de dinde aux herbes Duo de choux persillés Camembert + Banane F blanc + <b>Crêpe</b> + confiture</p>	<p><b>3/02</b> Salade verte Steak haché au jus* PDT sautées Maison Crème dessert vanille Mimolette + pain + cpte</p>	<p><b>4/02</b> Betteraves en salade Jambon blanc Blé aux petits légumes Petit s. fruité + Clémentine Yaourt nature + pain + jus</p>	<p><b>5/02</b> Salade de maïs Feuilleté tressé au saumon Épinards à la crème du Chef Samos + Compote de pêches F. blanc + pain + barre choco</p>
<p><b>8/02</b> Rosbeef * Pommes dauphine Gouda Mandarine F. blanc + gaillardise</p>	<p><b>10/02</b> Carottes râpées Maison Jambon blanc Purée PDT/légumes du Chef Mousse au chocolat Petit s.+craquette+ compote</p>	<p><b>11/02</b> Velouté d'asperges Lasagnes aux légumes (Plat complet) Petit suisse + Poire Faisselle + pain + cpte</p>	<p><b>12/03</b> Courgette / Tomate farcie Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop Lait Bio+pain au lait+cpte</p>	<p><b>13/02 Menu Chinois</b> Nem au poulet Riz cantonais sans porc Mini cabrette Salade de fruits Petit suisse + pain + banane</p>
<p><b>15/02</b> Velouté de potiron Filet de poulet au jus Duo d'haricots sautés Yaourt vanille + pomme Y. nature + boudoir + cpte</p>	<p><b>16/02</b> Coleslaw Daube provençale * Polenta du Chef Emmental + Orange Fromage blanc + pain + jus</p>	<p><b>17/02 Menu Provençal Aïoli</b> Filet de cabillaud Chou-fleur/PDT/Carottes Pommade aïoli + mayo Bleu + Tarte au citron Bousins + pain + compote</p>	<p><b>18/02</b> Tarte tomate/chèvre Jambon blanc Petits pois au jus Petit s. + Compote de fraises Yaourt fruité + marbré</p>	<p><b>19/02</b> Macédoine de légumes Parmentier de poisson Yaourt nature Pommes moelleuses P. suisse + craquette + cpte</p>



\*Viandes bovines originaires 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.