















MENUS SAINT-MAX

Semaine du 07 au 11 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre AB		Soupe de lentilles corail et lait de coco	Salade bulgare (carotte, concombre)	
 Colin d'Alaska pané et ketchup	 Parmentier d'égréné végétal et purée de pois cassés	 Jambon blanc LCL	 Riz thaï korma végétarien - patate douce et edamames	 Sauté de bœuf LCL jus aux herbes
 Semoule AB		Petits pois - carottes		 Poêlée de légumes et PDT AB
	 Brie AB LCL			 Fromage blanc AB LCL
 Smoothie pommes - bananes - sirop d'érable	 Fruit de saison AB	Banane topping caramel	 Flan vanille nappé caramel AB	 Fruit de saison AB
Gouter : Biscuit tablette chocolat et jus de pommes				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 14 au 18 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
L'ODYSSÉE DU GOÛT : LES ÉPICES				
<p>Concombre AB</p> <p>Colin d'Alaska sauce aux épices douces</p> <p>Purée de PDT AB à la noix de muscade</p> <p>Yaourt nature AB LCL</p> <p>Fruit de saison AB</p>	<p>Sauté de dinde AB sauce pommes - curry crémée</p> <p>Céréales gourmandes AB</p> <p>Edam AB</p> <p>Fruit de saison AB</p>	<p>Tartinade d'haricots rouges - épices mexicaines</p> <p>Rôti de bœuf sauce tomate</p> <p>Carottes AB au cumin</p> <p>Fruit de saison LCL</p>	<p>Nuggets de blé sauce fromage blanc - épices kebab</p> <p>Haricots verts AB et PDT</p> <p>Gorgonzola AOP</p> <p>Cake aux épices et crème anglaise</p>	<p>Steak haché de bœuf</p> <p>Farrelles</p> <p>Fromage fondu Carré</p> <p>Compote pommes - poires - cardamome</p>
Gouter : Pain et pâte à tartiner et lait nature				



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits















MENUS SAINT-MAX

Semaine du 21 au 25 octobre



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Coleslaw AB (carotte, chou blanc)</p> <p>  Paëlla marine (cubes de poisson MSC, moules AB, crevettes)</p> <p>Riz paëlla</p> <p>Fromage blanc</p>	<p> Macédoine AB</p> <p> Croziflette (fromage, béchamel)</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte AB</p> <p> Fruit de saison AB</p>	<p> Poulet rôti LR au jus</p> <p> Carottes persillées AB</p> <p>  Fromage fondu Vaillotte AB LCL</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Tartinade d'œuf - ciboulette</p> <p> Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Purée de potirons</p> <p> Fruit de saison LCL</p>
Gouter : Fruit et yaourt à boire	Pain fromage et jus de pomme	Gâteau fraise et jus de d'orange	Biscuit tablette chocolat et jus de pomme	Pain confiture et jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits












MENUS SAINT-MAX

Semaine du 28 octobre au 1er novembre



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU ORANGE	
Soupe de potirons - fromage fondu Vache Qui Rit			Carottes râpées à l'orange	FÉRIÉ
 Raviolis de tofu	 Dés de saumon MSC sauce crème	 Sauté de bœuf LCL sauce goulash (paprika)	 Sauté de bœuf LCL sauce fromage frais Cantadou - agrumes - potirons	
	Brocolis et PDT	 Pommes purée AB	Gratin de potirons	
	 Yaourt nature AB LCL	 Yaourt nature AB LCL (indiv)		
 Fruit de saison	 Cookie AB	Cocktail de fruits	Gâteau à la patate douce	
Gouter : Fruit et yaourt à boire	Pain chocolat et jus de raisin	Gaufre et compote	Pain fromage et jus de pomme	



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

