

MENUS SAINT-MAX

Semaine du 03 au 07 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
C'EST LA FÊTE VIVE LES CRÊPES				
Salade verte BIO	Salade de pâtes BIO au curry	Macédoine vinaigrette	Salade de betteraves - maïs	
Steak haché VF au jus	Veau BIO sauce forestière	Moules BIO à la crème	Crozets et fromage à tartiflette	Couscous de légumes (fèves, pois chiches)
Purée de pommes de terre BIO	Carottes BIO	Pommes rissolées		Semoule BIO
	Fromage blanc BIO*			Yaourt nature BIO LCL*
Crêpe BIO et confiture		Crème dessert saveur caramel BIO LCL	Fruit de saison BIO*	Fruit de saison BIO*



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 10 au 14 février 2025



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RECETTE VÉGÉTALE			
Salade azur (haricots verts)	Céleri rémoulade BIO		Soupe de légumes variés (PDT, carotte, poireau, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)	
Marmite de colin d'Alaska à la crème	Pommes de terre - courges - lentilles comme un parmentier	Chili sin carne (œuf)	Aiguillettes de poulet VF et mayonnaise	Steak haché BIO sauce tomate
Purée de patates douces			Purée de courgettes BIO	Pommes frites BIO
Fromage blanc nature BIO		Coulommiers BIO	Fromage fondu Vaillotte BIO LCL	
	Fruit de saison BIO	Purée pommes - poires BIO	Cake noix de coco - pépites de chocolat	Fruit de saison BIO



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 17 au 21 février 2025



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Paëlla marine (poisson blanc MSC, crevettes, moules BIO)</p> <p> Riz BIO</p> <p> Crème dessert BIO LCL</p>	<p> Crêpes tomate - mozzarella BIO</p> <p> Sauté de veau BIO au romarin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Pommes de terre et fromage à tartiflette</p> <p> Yaourt nature BIO LCL (indiv)</p> <p>Smoothie pommes - bananes - sirop d'érable</p>	<p>Soupe de champignons - pommes de terre</p> <p> Fondant BIO au fromage de brebis (farine, maïzena, lait, œuf, emmental, fromage de brebis, persil)</p> <p> Salade verte BIO</p> <p> Fruit de saison LCL</p>	<p> Chou rouge BIO</p> <p> Colin d'Alaska à la basquaise (tomates, oignon, poivrons, thym, laurier)</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p> Compote pommes - poires BIO LCL</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits
























* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 24 au 28 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Bœuf sauté LCL façon bourguignon</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Fromage fondu Vache Qui Rit BIO* </p> <p> Fruit de saison BIO* </p>	<p> Salade verte BIO</p> <p> Parmentier de colin d'Alaska</p> <p>  Compote pommes BIO LCL - pamplemousses</p>	<p> Potage de potirons</p> <p> Aiguillettes de poulet VF et ketchup</p> <p>Purée de choux de Bruxelles - pommes de terre au fromage type parmesan</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Sauté de porc LCL BBC sauce aigre douce (tomate, oignon, vinaigre)</p> <p>Pommes frites</p> <p>  Fromage blanc BIO LCL* </p> <p> Cake au chocolat</p>	<p> Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>  Coquillettes BIO - butternut - ricotta - thym</p> <p> Fruit de saison BIO* </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles

