

MENUS SAINT-MAX

Semaine du 06 au 10 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				C'EST L'ÉPIQUE GALETTE DES ROIS
	Pommes de terre BIO en salade	Coleslaw BIO (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Velouté de betteraves - lentilles corail	
Nuggets de blé et ketchup	Emincé de bœuf LCL sauce paprika	Colin d'Alaska sauce curry	Rôti de dinde LR	Knack LCL (porc)
Farelles BIO LCL sauce tomate	Jardinière de légumes (carotte, navet, p.pois, h.verts)	Orge perlée BIO LCL	Choux-fleurs BIO sauce blanche à l'emmental	Purée d'épinards BIO et pommes de terre
Cantal AOP	Yaourt nature BIO*			Petit fromage frais nature BIO*
Fruit de saison BIO*		Lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison BIO*	Galette des rois framigane



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LES RECETTES VÉGÉTALES</p> <p>RECETTE VÉGÉTALE</p>			<p>ODYSSEE DU GOÛT</p> <p>LES AGRUMES</p>	
<p>Betteraves</p>	<p>Salade de carotte - céleri - pomme</p>	<p>Soupe de champignons - pommes de terre</p>		<p>Carottes râpées BIO</p>
<p> </p> <p>Farrelles BIO LCL sauce tomate - lentilles vertes - emmental BIO façon bolognaise</p>	<p></p> <p>Cordon bleu VF</p>	<p></p> <p>Sauté de veau BIO au romarin</p>	<p></p> <p>Colin d'Alaska sauce coco - citron vert</p>	<p></p> <p>Pomme de terre et fromage à tartiflette</p>
	<p> </p> <p>Haricots verts BIO persillés et pommes de terre</p>	<p>Salade de pâtes milanaise (poivrons)</p>	<p>Carottes bâtonnets au jus</p>	
	<p> </p> <p>Yaourt nature BIO LCL*</p>	<p></p> <p>Fromage fondu Vaillotte BIO LCL*</p>	<p> </p> <p>Fruit de saison BIO*</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO*</p>
<p></p> <p>Fruit de saison BIO*</p>		<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake mandarine - cacao</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO*</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits


















* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 20 au 24 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte BIO et maïs  Colin d'Alaska pané riz soufflé Riz et lentilles à l'indienne <i>(épices tandoori)</i>   Compote pommes BIO LCL - kiwis	 Sauté de dinde VF sauce au curry Brocolis persillés et gnocchetti   Tomme de Pierre-Percée BIO LCL*  Fruit de saison BIO*	 Choucroute garnie <i>(knack LCL, échine de porc)</i> Camembert BIO Lacté gélifié vanille nappé caramel BIO	 Sauté de bœuf VF sauce au thym  Petits pois BIO Fromage frais ail et fines herbes  Fruit de saison BIO*	 Omelette nature BIO Purée de potirons - butternuts - pommes de terre   Yaourt nature BIO LCL* Gâteau fondant haricots blancs - chocolat



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles



MENUS SAINT-MAX

Semaine du 27 au 31 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		NOUVEL AN CHINOIS		
<p>Gougère aux fromages (emmental, comté)</p> <p>Sauté de bœuf LCL façon goulash</p> <p>Haricots verts BIO et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison BIO*</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Gratin de pépinettes au saumon MSC</p> <p>Crème dessert BIO LCL</p>	<p>Salade chinoise (carotte, chou blanc, maïs, h.mungos)</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Riz cantonnais BIO</p> <p>Fromage blanc BIO et coulis de mangue</p>	<p>Œuf dur BIO façon florentine (épinards BIO, béchamel)</p> <p>Coulommiers BIO*</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Rôti de veau LR sauce provençale</p> <p>Purée de brocolis BIO - pommes de terre</p> <p>Fromage frais Carré frais BIO*</p> <p>Fruit de saison BIO*</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



* Aide UE à destination des écoles

