

CODE MENU : 9396

CODE CLIENT : 1037



**MENU DU : Lundi 24 Février au Dimanche 02 Mars**  
**MENU SAINT MAXIMIN MS Normal**  
**Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 17/02/2025**

NOM : Pilote ST MAX 1

PRENOM :

COMMUNE :

T : SAINT  
 MAXIMIN (0)

Semaine 9	Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février	Samedi 01 Mars	Dimanche 02 Mars
	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de betteraves	salade strasbourgeoise*	Salade de coquillettes crudités	Salade de Brocolis vinaigrette	Rosette de Lyon, cornichon	Salade de haricots verts	Carottes rôties au miel
PLAT MIDI	Penne carbonara	Gratin d'épinard façon oeuf florentine	Blanquette de volaille et purée de céleri	Saucisse de Toulouse, lentilles cuisinées à la tomate	Paupiette du pêcheur riz jaune sauce citronnée	Chou farci, riz et sauce tomate	Raviolis au boeuf sauce champignon
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Le petit moulé nature	Tomme Blanche	Brie portion	Tartare au noix	Saint nectaire AOP	Mimolette	Madame Loïc
DESSERT MIDI	Yaourt aux fruits	Pasteis de nata	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Tarte coco
VELOUTE SOIR	Potage de petits pois	Potage de pois cassés	Potage de légumes	Potage de carottes	Potage de courge	Potage de brocolis	Potage de légumes variés
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de betteraves	salade strasbourgeoise*	Salade de coquillettes crudités	Salade de Brocolis vinaigrette	Rosette de Lyon, cornichon	Salade de haricots verts	Carottes rôties au miel
PLAT MIDI	Aile de raie et purée de courgettes	Coquille au jambon et emmental	Oeufs brouillés et poelee sarladaise	Bourride de lieu et riz jaune	Alouette de boeuf et haricots blancs à la tomate	Dos de colin à la crème de brocolis et purée de pommes de terre	Colin crème curcuma et petits pois
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Le petit moulé nature	Tomme Blanche	Brie portion	Tartare au noix	Saint nectaire AOP	Mimolette	Madame Loïc
DESSERT MIDI	Yaourt aux fruits	Pasteis de nata	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Tarte coco
VELOUTE SOIR	Potage de petits pois	Potage de pois cassés	Potage de légumes	Potage de carottes	Potage de courge	Potage de brocolis	Potage de légumes variés
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**BON APPETIT**

CODE MENU : 9397

CODE CLIENT : 1037



**MENU DU : Lundi 03 Mars au Dimanche 09 Mars**  
**MENU SAINT MAXIMIN MS Normal**  
**Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 17/02/2025**

NOM : Pilote ST MAX 1

PRENOM :

COMMUNE :

T : SAINT  
 MAXIMIN (0)

Semaine 10	Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars	Samedi 08 Mars	Dimanche 09 Mars
	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade à l'italienne	Salade piémontaise	Coleslaw sésame estragon	Salade de lentilles curcuma	Salade de petits pois et maïs	Poireaux vinaigrette	Salade de carottes orange cumin
PLAT MIDI	Boulettes de boeuf sauce moutarde et purée de chou-fleur	Gratin d'épinards oeuf florentine	Aïoli marseillais	Steak haché jus de viande et purée de carottes	Colombo de poisson et pomme de terre persillées	Omelette et pôlée du marché	Rognons de boeuf et penne sauce champignons
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	tartare A&FH	Tomme Blanche	Délice chèvre	Le petit moulé noix	Edam	Petit croc lait	Gouda
DESSERT MIDI	Petits suisses	Beignet choco-noisette	Fruit frais	Fromage blanc nature	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Eclair au café
VELOUTE SOIR	Potage d'haricots rouges	Soupe de cresson	Potage Dubarry	Potage de poireaux et pomme de terre	Potage de légumes	Potage aux 3 légumes	Potage d'haricots verts
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade à l'italienne	Salade piémontaise	Coleslaw sésame estragon	Salade de lentilles curcuma	Salade de petits pois et maïs	Poireaux vinaigrette	Salade de carottes orange cumin
PLAT MIDI	Poêlée du marché et steak de lentilles	Encornets à l'espagnole et riz jaune	Coquillettes crème de thon et emmental râpé	Linguine del pastore chèvre miel	Foie de veau à la vénitienne et poelée romanesco	Spaghetti à la napolitaine et dés de jambon	Gratin de brocolis au curry
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	tartare A&FH	Tomme Blanche	Délice chèvre	Le petit moulé noix	Edam	Petit croc lait	Gouda
DESSERT MIDI	Petits suisses	Beignet choco-noisette	Fruit frais	Fromage blanc nature	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Eclair au café
VELOUTE SOIR	Potage d'haricots rouges	Soupe de cresson	Potage Dubarry	Potage de poireaux et pomme de terre	Potage de légumes	Potage aux 3 légumes	Potage d'haricots verts
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**BON APPETIT**

CODE MENU : 9398

CODE CLIENT : 1037



**MENU DU : Lundi 10 Mars au Dimanche 16 Mars**  
**MENU SAINT MAXIMIN MS Normal**

NOM : Pilote ST MAX 1

PRENOM :

COMMUNE :

T : SAINT  
 MAXIMIN (0)

Semaine 11	Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Samedi 15 Mars	Dimanche 16 Mars
	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de haricots rouges	Salade de chou-fleur	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs, coeur de palmier	Salade de pois chiches au cumin	Salade de betterave au dés d'emmental	Carottes râpées citronnées
PLAT MIDI	Poulet strogonoff et Ebyl	Paleron de boeuf cuit au court bouillon et petits légumes	Poulet au curry, brocolis et riz basmati	Tajine de boulettes d'agneau	Lieu jardinière de légumes	Cordon bleu de volaille purée de légumes	Boudin noir aux pommes et purée de pomme de terre
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Chevretine	Chanteneige	Rondelé à la fleur de sel	Brebicrème	Bleu douceur	Saint môret	Tomme noire
DESSERT MIDI	Yaourt aux fruits mixés	La belle Madeleine	Fruit frais	Fromage blanc vanille	Crème dessert vanille	Fruit frais	Cookie pépite de chocolat
VELOUTE SOIR	Potage de champignons	Potage de lentilles corail	Potage de courgettes	Potage d'haricots blancs	Potage de courge	Potage de légumes à l'ancienne	Potage de petits pois
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de haricots rouges	Salade de chou-fleur	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs, coeur de palmier	Salade de pois chiches au cumin	Salade de betterave au dés d'emmental	Carottes râpées citronnées
PLAT MIDI	Dos de colin et poêlée sarladaise	Oeufs brouillés pomme noisette sauce moutarde	Polenta à la crème emmental et tomates confites	Gratin de courge et pommes de terre emmental	Lasagnes de boeuf	Dos de lieu sauce bretonne et lentilles	Chili sin carne au haricots rouges et riz aux carottes
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Chevretine	Chanteneige	Rondelé à la fleur de sel	Brebicrème	Bleu douceur	Saint môret	Tomme noire
DESSERT MIDI	Yaourt aux fruits mixés	La belle Madeleine	Fruit frais	Fromage blanc vanille	Crème dessert vanille	Fruit frais	Cookie pépite de chocolat
VELOUTE SOIR	Potage de champignons	Potage de lentilles corail	Potage de courgettes	Potage d'haricots blancs	Potage de courge	Potage de légumes à l'ancienne	Potage de petits pois
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**BON APPETIT**

CODE MENU : 9399

CODE CLIENT : 1037



**MENU DU : Lundi 17 Mars au Dimanche 23 Mars**  
**MENU SAINT MAXIMIN MS Normal**  
**Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 17/02/2025**

NOM : Pilote ST MAX 1

PRENOM :

COMMUNE :

T : SAINT  
 MAXIMIN (0)

Semaine 12	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Samedi 22 Mars	Dimanche 23 Mars
	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Accras de morue mayonnaise	Céleri remoulade	Fougasse	Rosette de Lyon, cornichon	Salade de brocolis	Salade de courge et carottes	Salade de chou blanc aux raisins secs
PLAT MIDI	Coquille jambon champignons et fromage	Croquettes de morue crème citron aneth et haricots verts	Poulet à l'orange et purée de carottes	Quenelle lyonnaise sauce tomate et riz	Dos de colin pommes dauphines sauce moutarde	Sauté de poulet et brocolis béchamel	Sauté de porc et petits pois cuisinés
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Madame Loïc	Saint Paulin	Coulommiers	Six de savoie	Petit croc lait	Chavroux	Cantadou
DESSERT MIDI	Yaourt à la fraise	Pasteis de nata	Fruit frais	Yaourt nature	Crème dessert praliné	Fruit frais	Gâteau basque
VELOUTE SOIR	Potage de carottes	Potage de pois cassés	Potage de légumes	Potage de courge	Potage de champignons	Potage de céleri	Potage d'épinards
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Accras de morue mayonnaise	Céleri remoulade	Fougasse	Rosette de Lyon, cornichon	Salade de brocolis	Salade de courge et carottes	Salade de chou blanc aux raisins secs
PLAT MIDI	Brandade de morue	Poêlée de légumes et dés de jambon	Gnocchis sarde crème de poireaux	Moussaka de boeuf	Jambon braisé et purée de celeri	Gratin de courge et pomme de terre	Lasagnes de légumes
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Madame Loïc	Saint Paulin	Coulommiers	Six de savoie	Petit croc lait	Chavroux	Cantadou
DESSERT MIDI	Yaourt à la fraise	Pasteis de nata	Fruit frais	Yaourt nature	Crème dessert praliné	Fruit frais	Gâteau basque
VELOUTE SOIR	Potage de carottes	Potage de pois cassés	Potage de légumes	Potage de courge	Potage de champignons	Potage de céleri	Potage d'épinards
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**BON APPETIT**

CODE MENU : 9400

CODE CLIENT : 1037



**MENU DU : Lundi 24 Mars au Dimanche 30 Mars**  
**MENU SAINT MAXIMIN MS Normal**  
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 17/02/2025

NOM : Pilote ST MAX 1

PRENOM :

COMMUNE :

T : SAINT  
 MAXIMIN (0)

Semaine 13	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Samedi 29 Mars	Dimanche 30 Mars
	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 1 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de museau	Salade de chou rouge	Pâté de lapin aux noisettes	Pois chiche à l'oriental	Salade de boulgour aux raisins secs	Timbale de maïs et châtaignes	Salade de haricots beurre
PLAT MIDI	Flan ricotta épinard et poêlée champêtre	Paupiette de veau et poêlée méridionale	Poulet aux olives et riz camarguais	Alouette de boeuf et purée de pomme de terre jus de viande	Dos de colin et épinard béchamel pomme de terre	Tortellini ricotta épinards aux lardons sauce forestière	Saucisse de Toulouse façon cassoulet
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Madame Loïc	Chantailou	Cantafrais	le petit moulé A&FH	Mimolette	Rondelé A&FH	Vache picon
DESSERT MIDI	Yaourt banane	Carré de mousse framboise	Fruit frais	Petits suisses	Crème dessert café	Fruit frais	Muffin pépites de chocolat
VELOUTE SOIR	Potage de brocolis	Potage de légumes variés	Potage d'haricots rouges	Soupe de cresson	Potage Dubarry	Potage de poireaux et pomme de terre	Potage de légumes
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>	MENU N° : 2 => <input type="checkbox"/>
ENTREE MIDI	Salade de museau	Salade de chou rouge	Pâté de lapin aux noisettes	Pois chiche à l'oriental	Salade de boulgour aux raisins secs	Timbale de maïs et châtaignes	Salade de haricots beurre
PLAT MIDI	Pates aux moules et sauce au vin blanc	Nuggets de blé et navets braisés	Tajine de légumes au citron confit et olive	Omelette au fromage et purée de chou fleur	cordons bleus de volaille et carottes rôties	Hachis parmentier	Gratin de pomme de terre épinards et champignons
FROMAGE OU LAITAGE MIDI	Madame Loïc	Chantailou	Cantafrais	le petit moulé A&FH	Mimolette	Rondelé A&FH	Vache picon
DESSERT MIDI	Yaourt banane	Carré de mousse framboise	Fruit frais	Petits suisses	Crème dessert café	Fruit frais	Muffin pépites de chocolat
VELOUTE SOIR	Potage de brocolis	Potage de légumes variés	Potage d'haricots rouges	Soupe de cresson	Potage Dubarry	Potage de poireaux et pomme de terre	Potage de légumes
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**BON APPETIT**