










SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Mélange harmonie et dés d'emmental (scarole, chou rouge et maïs) Gardianne de taureau Pommes vapeurs Mousse au chocolat	Salade de penne aux légumes Galette de soja provençale Duo de carottes et de topinambours Chanteneige Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poulet rôti Epinards à la crème Brie à la coupe Fruit de saison	Salade verte Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc nature (seau) Confiture	Menus Angleterre  Coleslaw Fish and chips (cabillaud pané et frites) Yaourt sucré Cake aux fruits confits
Du 10 au 14	Salade de pois chiches Quenelles sauce aurore Brocolis sautés  Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf bourguignon Semoule Crème anglaise Madeleine	Maïs-thon Escalope de poulet sauce tandoori Poêlée cordiale (carottes, haricots verts, céleri et oignons) Cantafrais Compote	Endives aux dés de gouda Coquillettes à la bolognaise Yaourt aromatisé	Quiche aux oignons Colin sauce normande Purée de potiron Vache picon Fruit de saison
Du 17 au 21	Betteraves vinaigrette Chili haricots rouges et maïs Riz de camargue  Fromage à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Rôti de veau à la moutarde Petits pois Chantailou Compote	Carottes râpées Moqueca de colin (lait de coco) Blé Saint Paulin Flan au caramel	 Repas de Noël  Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade iceberg  Raviolis au saumon fumé  Sapin tout chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Taboulé Tortillas de pommes de terre Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison

En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :

Le topinambour



Le kiwi



Nous découvrirons: L'Angleterre



Nous te souhaitons : Joyeux Noël!



Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "à la maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)