

# MENUS SAINT-MAX

## Semaine du 03 au 07 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		DIRECTION LES ANTILLES	REPAS FROID	
Concombre à la crème de brebis et paprika			Melon AB	
Emincé végétal façon kebab (pain pita + sauce fromage blanc menthe)	Colin d'Alaska sauce citron	Porc sauté LCL bleu blanc cœur sauce ananas	Salade de PDT façon piémontaise (œuf)	Bœuf LCL sauce paprika - persil
PDT quartiers avec peau	Purée de brocolis AB	Légumes colombo	Petit fromage frais AB*	Blé aux petits légumes
	Yaourt nature AB LCL*	Fromage blanc AB (indiv)		Gouda
Purée pommes - poires AB (indiv)	Fruit de saison AB*	Cake patate douce - coco et citron vert		Fruit de saison AB*



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles

# MENUS SAINT-MAX

## Semaine du 10 au 14 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS FROID
	Radis beurre	Crêpes à l'emmental		Rillette de canard et pain suédois
Sauté de volaille AB au romarin Carottes rondelles AB et PDT Camembert AB* Fruit de saison AB*	Riz AB - curry de pois chiches et épinards Crème dessert chocolat AB LCL	Aiguillettes de poulet (froides) et mayonnaise Carottes bâtonnets au jus Fruit de saison	Colin d'Alaska pané riz soufflé Duo de brocolis - choux-fleurs et PDT Tomme de Pierre-Percée AB LCL* Fruit de saison AB*	Cake tomate - basilic et origan Salade estivale (tomate, radis, maïs) Compote pommes AB LCL - bananes



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles



# MENUS SAINT-MAX

## Semaine du 17 au 21 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS FROID	
		Pastèque	Salade verte AB et maïs	
Raviolis de Tofu	Farfalles AB LCL aux légumes du sud et fromage de brebis (courgette, ratatouille)	Moules AB à la crème	Jambon blanc LCL (froid) et ketchup	Nuggets de poulet
		Pommes röstis aux légumes	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, olives, fromage de brebis)	Piperade (poivrons) et pommes vapeur
Yaourt nature AB LCL*	Tomme blanche			Brie AB*
Fruit de saison AE*	Fruit de saison AB*	Dessert lacté gélifié au chocolat	Milk shake à la fraise	Cake à la vanille



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles



# MENUS SAINT-MAX

## Semaine du 24 au 28 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MISSION RECETTES DURABLES	C'EST L'ÉTÉ
			REPAS FROID	BIENTÔT LES VACANCES
<p> Bœuf LCL façon bourguignon</p> <p> Courgettes AB et PDT</p> <p> Maroilles AOP</p> <p> Fruit de saison AB* </p>	<p> Penne rigate AB sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise et emmental râpé</p> <p> Tomme du Père-Antoine AB LCL* </p> <p> Fruit de saison AB* </p>	<p> Escalope de dinde LR sauce chasseur</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Brownie</p>	<p> Rôti de veau LR (froid) et mayonnaise</p> <p> Taboulé</p> <p> Yaourt nature AB LCL (indiv)* </p> <p> Fondant aux haricots rouges et framboises</p>	<p>Concombre à la crème ail et fines herbes</p> <p> Poisson blanc meunière</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Smoothie framboises - basilic</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles



# MENUS SAINT-MAX

## Semaine du 1er au 05 juillet



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE TOUR DE FRANCE		REPAS PIQUE-NIQUE
 Tomate AB vinaigrette   Sauté de porc LCL bleu blanc cœur sauce diable (moutarde, oignons)   Haricots verts AB et PDT  Île flottante	 Concombre AB vinaigrette  Sorrissi ricotta épinards   Fruit de saison AB* 	Tartine de tapenade  Parmentier de canard   Tarte tatin	 Salade de riz AB façon niçoise   Colin d'Alaska sauce marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)   Ratatouilles AB   Fromage blanc AB*  Caramel et muëlis	Sandwich Daunat emmental crudités  Chips  Edam AB (indiv)*  Fruit de saison AB* et madeleine AB



Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles

