



ST MAX TRAITEUR

# CANTINE SCOLAIRE

## Menu du 18 Décembre au 12 janvier 2017

FR  
83.116.005  
CE

<b>LUNDI 18/12</b> Salade de pâtes à la parisienne Steack de poulet Gratin de potiron Cantadou Yaourt aux fruits	<b>MARDI 19/12</b> Salade verte aux croutons Hachis Parmentier ( plat complet ) Edam Mousse au chocolat	<b>MERCREDI 20/12</b> Betteraves vinaigrette Jambon blanc Coquillette Fromage râpées Fruit de saison	<b>JEUDI 21/12 Menu de Noel</b> Terrine de saumon Poulet aux mélanges forestier Légumes Saint Sylvestre Pommes pins Dessert de noel Papillote Clémentines	<b>VENDREDI 22/12</b> Concombre au fromage blanc Poissonette Riz aux légumes Gouda ronde Fruit de saison
<b>LUNDI 25/12</b> Ferié	<b>MARDI 26/12</b> Rosette Steak haché Haricots vert Boursin Crème dessert chocolat	<b>MERCREDI 27/12</b> Crêpe au fromage Pilon de poulet mariné Poêlée méridionale Buchette de chèvres Fruit de saison	<b>JEUDI 28/12</b> Tomates au basilic Sauté de porc à la moutarde riz aux oignons Emmenthal Compote de pommes	<b>VENDREDI 29/12</b> Salade Bresilienne Spaghettis aux fruits de mer ( plat complet ) Fromage râpé Tarte aux pommes
<b>LUNDI 01/01</b> Ferié	<b>MARDI 02/01</b> Quiche Lorraine Rôti de dinde forestière Petits pois carottes Chanteneige Flan caramel	<b>MERCREDI 03/01</b> Salade coleslaw Boule de bœuf à la tomate Farfalle Fromage râpé Fruit de saison	<b>JEUDI 04/01</b> Œuf dur mayonnaise Emincé de dinde aux olives Poêlée de légumes Brie Petit suisse aux fruits	<b>VENDREDI 05/01</b> Salade fraîcheur Filet de colin citronné Gratin de courgettes Mimolette Novly vanille
<b>LUNDI 08/01</b> Taboulé Omelette fines herbes Pomme de terre sautées Petit suisse nature sucré Compote de fruits	<b>MARDI 09/01</b> Roulade aux olives Sauté de bœuf Marengo Poêlée vilageoise Camembert Fruit de saison	<b>MERCREDI 10/01</b> Salade orientale Tajine de poisson Maison Semoule couscous kiri Moelleux aux pommes	<b>JEUDI 11/01</b> Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Montcadi Danette liègoise	<b>VENDREDI 12/01 Menu Chinois</b> Nem au poulet Porc au caramel du Chef Riz chinois Fromage Ananas au sirop

\*Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne. Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service ( Nestlé)  
Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Tous nos fruits de saisons sont issus de Producteurs Locaux excepté les fruits exotiques



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais