



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE
Menu du 18 Décembre au 12 janvier 2017

FR
83.116.005
CE

LUNDI 18/12
Salade de pâtes à la parisienne
Steack de poulet
Gratin de potiron
Cantadou
Yaourt aux fruits

MARDI 19/12
Salade verte aux croutons
Hachis Parmentier
(plat complet)
Edam
Mousse au chocolat

MERCREDI 20/12
Betteraves vinaigrette
Jambon blanc
Coquille
Fromage râpés
Fruit de saison

JEUDI 21/12 Menu de Noel
Terrine de saumon
Poulet aux mélanges forestier
Légumes Saint Sylvestre
Pommes pins
Dessert de noel
Papillote
Clémentines

VENDREDI 22/12
Concombre au fromage blanc
Poissonette
Riz aux légumes
Gouda ronde
Fruit de saison

LUNDI 25/12
Férié

MARDI 26/12
Rosette
Steak haché
Haricots vert
Boursin
Crème dessert chocolat

MERCREDI 27/12
Crêpe au fromage
Pilon de poulet mariné
Poêlée méridionale
Buche de chèvres
Fruit de saison

JEUDI 28/12
Tomates au basilic
Sauté de porc à la moutarde
riz aux oignons
Emmenthal
Compote de pommes

VENDREDI 29/12
Salade Bresilienne
Spaghettis aux fruits de mer
(plat complet)
Fromage râpé
Tarte aux pommes

LUNDI 01/01
Férié

MARDI 02/01
Quiche Lorraine
Rôti de dinde forestière
Petits pois carottes
Chanteneige
Flan caramel

MERCREDI 03/01
Salade coleslaw
Boule de bœuf à la tomate
Farfalle
Fromage râpé
Fruit de saison

JEUDI 04/01
Œuf dur mayonnaise
Emincé de dinde aux olives
Poêlée de légumes
Brie
Petit suisse aux fruits

VENDREDI 05/01
Salade fraîcheur
Filet de colin citronné
Gratin de courgettes
Mimolette
Novly vanille

LUNDI 08/01
Taboulé
Omelette fines herbes
Pomme de terre sautées
Petit suisse nature sucré
Compote de fruits

MARDI 09/01
Roulade aux olives
Sauté de bœuf Marengo
Poêlée vilageoise
Camembert
Fruit de saison

MERCREDI 10/01
Salade orientale
Tajine de poisson Maison
Semoule couscous
kiri
Moelleux aux pommes

JEUDI 11/01
Carottes râpées
Cordon bleu
Ratatouille
Montcadi
Danette liègoise

VENDREDI 12/01 Menu Chinois
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'hydrogène 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**