



ST MAX TRAITEUR

CANTINE SCOLAIRE DECEMBRE 2018

FR
83.116.005

LUNDI 3/12	MARDI 4/12	MERCREDI 5/12	JEUDI 6/12	VENDEDI 7/12
Taboulé Omelette fines herbes Poelée légumes villageoise Fromage Liégeois au chocolat	Cèleris vinaigrette Wings de poulet barbecue Pommes noisette Fromage Fruit	Salade d'endives Chipolatas grillées Lentilles / carottes au thym Fromage Crème dessert vanille	Salami / cornichons Lasagnes * Mesclun Fromage Fruit	Salade mexicaine Poiss. feuilleté à la diépoise Epinards béchamel du Chef Fromage Paris-brest
LUNDI 10/12	MARDI 11/12	MERCREDI 12/12	JEUDI 13/12	VENDEDI 14/12
Betteraves en salade Bio Roti de porc aux olives PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Compote Bio	Rosette / micro beurre Courgette farcie (Plat complet) Fromage Fruit	Salade fraîcheur Tortillas à la PDT Ratatouille Maison Fromage Tarte aux pommes	Salade aldente au thon Cordon bleu Carottes vichy Biscuit Yaourt nature sucré	Salade verte Filet de colin au curry Riz créole Fromage Crème dessert au chocolat
LUNDI 17/12	MARDI 18/12	MERCREDI 19/12	JEUDI 20/12	VENDEDI 21/12
Carottes râpées Maison Knackies P. de courgettes/vache qui rit Fromage Flan caramel	Oeuf / mayonnaise Capelletis basilic* du Chef (Plat complet) Fromage râpé Fruit	Taboulé Escalope viennoise Brocolis persillés Fromage Yaourt fruité	Menu De Noël Mousse de canard Filet de pintade aux cèpes Gratin dauphinois Et Fagotin d'haricots verts Buche glacée (si congel.) Clémentine et Papillotes	Crêpe au fromage Poisson meunière + citron Brunoise provençale Maison Fromage Salade de fruits



Meilleurs Voeux



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



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

*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.