

**SERVICE TRAITEUR – MENU FROID
LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 2009 - 2010**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 ET 3	<p>Sous-marin de blé : Pain sous-marin, dinde, fromage cheddar, mayonnaise.</p> <p>Trempeur : Mayonnaise, yogourt brassé nature, base de soupe à l'oignon</p>	<p>Salade de légumes et oeuf : Œuf, carotte, céleri, concombre, oignon, ail, persil, jus de citron, sel, poivre.</p> <p>Pain mignon au blé</p>	<p>Salade d'orge et lentilles : Orge, poivron vert, pomme, oignon vert, raisins secs, lentilles, jus de citron, huile de canola, vinaigre de vin rouge, cannelle, muscade, graines de céleri, carvi, basilic, sauge.</p> <p>Pitas</p>	<p>Muffin anglais : Muffin anglais, jambon, fromage cheddar, mayonnaise.</p> <p>Salade de maïs : Maïs en grains, riz blanc, poivron vert, vinaigrette au concombre</p>	<p>Pizza aux tomates : Farine, farine de blé, sel, levure, graisse végétale, tomates, assaisonnements.</p> <p>Bâtonnet de fromage</p>
SEMAINE 2 ET 4	<p>Salade de pâtes au poulet : Poulet, pâtes, légumes (brocoli, chou-fleur, carotte), huile d'olive, tamarin, jus de citron, ail, miel.</p>	<p>Salade César au poulet: Laitue, lanière de poulet, parmesan, croûton, parmesan, vinaigrette César.</p> <p>Pain mignon au blé</p>	<p>Humus /laitue/fromage et pitas : Pitas, laitue, fromage cheddar, humus (pois chiche, huile végétale, jus de citron, ail, sel, assaisonnements).</p>	<p>Salade de thon et riz : Thon, riz à grains longs, maïs, piments verts, piments rouges, échalotes, crème sûre, huile d'olive, jus de citron sel et poivre.</p> <p>Pain mignon au blé</p>	<p>Tortillas à la salade de poulet : Tortillas, poulet, céleri, oignon, mayonnaise, sel, poivre.</p>

Toutes les vinaigrettes commerciales peuvent contenir du EDTA.

Pour le détail des desserts, veuillez consulter la liste d'ingrédients du menu chaud, selon chaque semaine.