


FR  
83.116.005  
CE


## Pour le mois de Février 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 3/02	MARDI 4/02	MERCREDI 5/02	JEUDI 6/02	VENDEDI 7/02
Carottes râpées Chipolatas grillées Lentilles au jus Mousse au chocolat	Rosette* / micro beurre Tortellinis ricotta/épinards* du Chef + Rapé Ananas au sirop	Roti de dinde au jus Purée de PDT Biscuit Yaourt vanille	 Salade parmentière Crousty fromager* Brocolis sautés Tarte aux pommes	Bolognaise de thon Riz Tomme à la coupe Clémentine



LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MER 26/02	JEUDI 27/02	VENDEDI 28/02
Poulet au curry Pommes noisette * Petit suisse fruité Kiwi	P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Emmental à la coupe Novly caramel	Taboulé du Chef Batonnets de poisson* Ratatouille du Chef Banane	 Courgette farcie* (Plat complet)+Blé Cantadoux fines herbes Compote de fruits	S. aldente au fromage Feuilleté au fromage* Epinards du Chef Beignet au chocolat

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: 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.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)