

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2025 Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 5/05 Cordon bleu à la dinde* Jeunes carottes au jus Emmental Novly nappage caramel </p>	<p>MARDI 6/05 Cervelas Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Boeuf Pomme </p>	<p> MERCREDI 7/05 Salade de blé Pilon de poulet aux cèpes Flan de courgettes Crème au chocolat </p>	<p>JEUDI 8/05 FÉRIÉ</p>	<p> VENDREDI 9/05 Carottes râpées Maison Filet de poisson au curry Pd't vapeur du Chef Yaourt nature</p>
<p> LUNDI 12/05 Taboulé Crêpe au fromage* Haricots verts du Chef Beignet choco noisette</p>	<p>MARDI 13/05 P. de veau* aux olives Polenta crémeuse du chef Vache qui rit Kiwi </p>	<p>MERCREDI 14/05 Salade concombres Rôti de porc aux herbes Petits pois au jus Yaourt au citron </p>	<p>JEUDI 15/05 Taboulé Escalope de poulet v. Légumes grillés au pesto Fromage blanc </p>	<p> VENDREDI 16/05 Mousse de foie* / cornichon Bolognaise de thon du Chef Coquillettes + râpé Pêche au sirop</p>
<p>LUNDI 19/05 Menu des îles Colombo de poulet antillais Riz Tomme Choux vanille</p>	<p>MARDI 20/05 Saucisse de Francfort Lentilles/carottes du Chef Carré président Banane </p>	<p>MERCREDI 21/05 Boulettes de bœuf Purée de légumes du soleil St Paulin Salade de fruits </p>	<p>JEUDI 22/05 Courgette farcie* (Plat complet)+semoule Rondelé Melon</p>	<p> VENDREDI 23/05 Salade aldente Nuggets de blé* Brocolis persillés Mousse au chocolat </p>
<p>LUNDI 26/05 Surimi / mayonnaise Tortellini ricottas épinards (Plat complet) + Rapé Purée de pommes </p>	<p> MARDI 27/05 Omelette fraîche* PDT sautées Maison+ketchup Petit suisse Pastèque</p>	<p>MERCREDI 28/05 Taboulé Bâtonnets de poisson Carottes vichy à la crème Eclair au chocolat</p>	<p>JEUDI 29/05 FÉRIÉ</p>	<p> VENDREDI 30/05 PONT</p>

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 MAZURAIS : 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 *)