

Pour le mois de Janvier 2026, Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 5/01 Escalope de poulet v. Haricots verts persillés Cantadoux fines herbes Compote de fruits	MARDI 6/01 Rosette * / beurre Raviolis * du Chef (Plat complet) + Rapé Liégeois au chocolat	MERCREDI 7/01 Salade composée Roti de porc forestier Purée du Chef Poire	 JEUDI 8/01 Tortillas PDT Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Brioche des Rois	 VENDREDI 9/01 Quenelle sauce nantua Riz pilaf du Chef Petit suisse fruité Clémentine
LUNDI 12/01 Salade aldente Roti de dinde au jus Choux f. béchamel Novly au chocolat	MARDI 13/01 Menu oriental Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop	MERCREDI 14/01 Pilons de poulet grillés Poêlée de légumes sautés Délice à l'emmental Beignet choco/noisette	 JEUDI 15/01 Sauté de porc au curry Potatoes Vache qui rit Kiwi	 VENDREDI 16/01 Macédoine de légumes Nuggets végétarien * Ratatouille/Riz Crème dessert vanille
LUNDI 19/01 Emincé poulet aux olives Pennes Fromage râpé Ananas	MARDI 20/01 Cordon bleu (sans porc)* Jeune carottes au jus Chanteneige Eclair au chocolat	 MERCREDI 21/01 Céleris Boulettes végétariennes * Riz Yaourt à boire	22/01 Menu Montagnard Tartiflette Maison (au porc) (Plat complet) + Salade verte Mandarine	 VENDREDI 23/01 Pizza au fromage * Filet de poisson meunière Brocolis sautés Banane
LUNDI 26/01 Rosbeef Purée de légumes du Chef Edam Salade de fruits	MARDI 27/01 Blanquette de dinde Tortis Fromage râpé Yaourt nature sucré	MERCREDI 28/01 Courgette farcie (Plat complet) + Boulgours Brie à la coupe Kiwi	 JEUDI 29/01 Mesclun Omelette fraîche * PDT sautées Maison Mousse au chocolat	 VENDREDI 30/01 Filet de poisson pané Choux fleur/brocolis Tartare fines herbes Tarte aux pommes

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 *)