



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



ST MAX TRAITEUR

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