

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2026,
Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 1/04	JEUDI 2/04	VENDREDI 3/04
Surimi / mayonnaise Tortellinis au bœuf du Chef + Rapé Salade de fruits	Mesclun aux croutons Cordon bleu (à la dinde)* Lentilles / carottes au jus Yaourt vanille	Pizza au fromage* Rôti de porc forestier Gratin de choux fleurs Poire	Croissillon dubarry* Haricots verts persillés Vache qui rit Beigne choco / noisette	Bolognaise de thon du Chef Riz Leerdammer Pomme
LUNDI 6/04	MARDI 7/04 Menu Pâques	MERCREDI 8/04	JEUDI 9/04	VENDREDI 10/04
Joyeuses Pâques 	Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets Petits Œufs choco Yop à la fraise	Tomate farcie végé* (Plat complet) + Blé Rondelé Orange	Jambon blanc Coquillettes Fromage râpé Mousse au chocolat	Bâtonnets de poisson* Carottes vichy du Chef Edam à la coupe Banane



Bonnes Vacances !



LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	30/04 MENU AMERICAIN	VENDREDI 1/05
Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Pennes + rapé Mandarine	Chipolatas grillées* Purée de légumes du Chef Tartare fines herbes Animation Fontaine chocolat avec rondelles de banane	Macédoine Steack fromager* Ratatouille du Chef / Riz Ananas	Nuggets de poulet * Potatoes + ketchup Gouda à la coupe Brownie	FERIE

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 *)