



Cuisine
Fait Maison
Menus équilibrés

Pour le mois d'Octobre 2026 Notre Chef vous propose :



LUNDI 28/09 Taboulé Rôti de porc aux jus Brocolis persillés Yaourt aux fruits	MARDI 29/09 Carottes râpées Rosbeef Purée du Chef Crème dessert vanille	MERCREDI 30/09 Filet de colin au citron Duo d'haricots sautés Carré Président Banane	JEUDI 1/10 Menu Américain Nuggets de poulet* Potatoes+Ketchup Edam Brownies	VENREDI 2/10 Œuf / mayonnaise* Tortellinis ricotta / épinards (Plat complet) Raisin
LUNDI 5/10 Salami* / micro beurre Courgette farcie (Palt complet) + Blé Novly caramel	MARDI 6/10 Jambon blanc* Tortis Fromage râpé Ananas au sirop	MERCREDI 7/10 Salade de riz Emincé de pois à la forestière Carottes vichy Mousse au chocolat	JEUDI 8/10 Le Grand Repas Poulet sauce miel/romarin Purée de Panais/PDT du Chef Fromage fines herbes Panna cotta maison	VENREDI 9/10 Bâtonnets de poisson* Ratatouille du Chef/Riz Mimolette à la coupe Clémentine
LUNDI 12/10 Boulettes d'agneau au curry Pennes Fromage râpé Kiwi	MARDI 13/10 Salade fraîcheur Cordon bleu à la dinde* Lentilles/carottes Yaourt nature	MERCREDI 14/10 Daube provençale Polenta du Chef Rondelé nature Salade de fruits	JEUDI 15/10 Salade parmentière Feuilleté au fromage* Haricots verts sautés Éclair au chocolat	VENREDI 16/10 Bolognaise de thon du Chef Riz pilaf Vache qui rit Pomme

"Le même jour, le même menu,
partagé par tous les citoyens d'un même territoire"



Parrain : Chef Fabrice OLIVIER - ST MAX TRAITEUR



"Le Var, célèbre le Grand Repas le jeudi 8/10 :
Produits locaux, cuisine raisonnée, plaisir partagé"



Parrain : Chef étoilé Martin FERAGUS - BANDOL



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française - Poisson issue de la 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 fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers - ST MAX TRAITEUR - 83470 ST MAXIMIN



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

Fait Maison : entrées + plats préparés par nos chefs cuisiniers (sauf quelques produits*)