



Cuisine
Fait Maison
Menus équilibrés

Pour le mois de Novembre 2026 Notre Chef vous propose :



LUNDI 2/11
Rosbeef
Purée de potiron du Chef
Emmental à la coupe
Clémentine

MARDI 3/11
Mesclun
Sauté de porc au curry
Pommes noisettes
Novly au chocolat

MERCREDI 4/11
Pilons de poulet grillés
Flan de courgettes du Chef
Brie à la coupe
Banane



JEUDI 5/11
Nuggets végétariens*
Épinards à la crème
Croc lait
Tarte aux pommes

VENDREDI 6/11
Carottes râpées
Bolognaise de thon du Chef
Riz
Yaourt vanille

LUNDI 9/11
Filet de poisson meunière*
Carottes maraîchères
Mimolette à la coupe
Donut

MARDI 10/11
Cervelas* / cornichon
Bolognaise de bœuf
Pennes + Râpé
Salade de fruits

MERCREDI 11/11

FÉRIÉ

JEUDI 12/11
Betteraves en salade
P. de veau aux olives
Polenta crémeuse du Chef
Mousse au chocolat

VENDREDI 13/11
Cordon bleu à la dinde*
Choux fleurs à la crème
Fromage blanc
Raisin

LUNDI 16/11
Rosette* / beurre
Raviolis au bœuf
au basilic du Chef+Râpé
Orange

MARDI 17/11
Saucisses de Francfort
Lentilles/carottes au jus
Vache qui rit
Compote de fruits



MERCREDI 18/11
Courgette farcie veggie*
Boulgour
Cantafrais nature
Poire

JEUDI 19/11
Salade fraîcheur
Paupiette de saumon*
Brocolis persillés
Tarte flan patissier Maison

VENDREDI 20/11
Rôti de dinde forestier
PDT vapeur du Chef
Mimolette à la coupe
Pomme

LUNDI 23/11
Salade de blé
Tortillas*
Haricots verts persillés
Novly nappage caramel

MA 24/11 Menu Mexicain
Chips fajitas / quacamole*
 Chili con carne du Chef
(plat complet) Riz
Morceaux de mangue

MERCREDI 25/11
Blanquette de veau
Carottes vichy du Chef
Petit suisse nature
Kiwi

JEUDI 26/11
Carbonara du Chef
Coquillettes
Fromage râpé
Yaourt fruité

VENDREDI 27/11
Quiche au fromage*
Filet de colin
Ratatouille provençale
Banane



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 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 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*)