

FR  
83.116.005  
CE

Pour le mois de Février 2024  
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p><b>LUNDI 05/02</b></p> <p>Mousse de foie* /cornichon Tortellinis au bœuf à la sauce basilic du Chef Fromage râpé Orange </p>	<p><b>MARDI 06/02</b></p> <p>Salade verte Chipolatas grillées Lentilles/carottes au jus  Mimolette à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p><b>MERCREDI 07/02</b></p> <p>Betteraves en salade Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Biscuit  Yaourt aux fruits</p>	<p> <b>JEUDI 08/02</b></p> <p>Salade de PDT Nuggets de blé * + ketchup Duo de choux sautés Kiri  Banane </p>	<p><b> VENDREDI 09/02</b> <b>Menu Chinois</b></p> <p>Samoussa au légumes * Poulet au caramel Riz chinois Tomme à la coupe Beignet aux pommes chinois </p>
<p><b>LUNDI 12/02</b></p> <p>Rosette */ micro beurre Courgette farcie* (Plat complet) + Blé Fromage fines herbes Compote de fruits </p>	<p> <b>MARDI 13/02</b> <b>Mardi Gras</b></p> <p>Carottes râpées Maison  Roti de dinde au jus Polenta crémeuse du Chef Boisson : Ice tea  Crêpe au chocolat </p>	<p> <b>MERCREDI 14/02</b></p> <p>Salade de pois chiche Tortillas * Ratatouille du Chef Chanteneige  Kiwi</p>	<p><b>JEUDI 15/02</b></p> <p>Salade d'endives/croutons S. de porc aux olives du Chef Pommes noisette * Emmental à la coupe  Novly nappage caramel</p>	<p><b> VENDREDI 16/02</b></p> <p>Salade aldente  Poissonnette * Epinards à la crème du Chef Camembert Clémentine</p>
<p> <b>LUNDI 19/02</b></p> <p>Tarte provençale * Boulettes végétariennes * Haricots verts persillés  Gouda à la coupe Pomme</p>	<p><b>MARDI 20/02</b></p> <p>Salade fraîcheur Jambon blanc * Purée de PDT du Chef Biscuit Yaourt aromatisé vanille </p>	<p><b>MERCREDI 21/02</b></p> <p>Céleris rémoulade Daube mijotée Maison Riz pilaf  Brie à la coupe Poire</p>	<p><b>JEUDI 22/02</b></p> <p>Taboulé  Escalope de poulet v.* Carottes vichy Vache qui rit Flan pâtissier Maison</p>	<p><b> VENDREDI 23/02</b></p> <p>Mesclun Bolognaise au thon du Chef Coquillettes  Fromage râpé Mousse au chocolat</p>

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 MAZURATS : 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.

*Tout simplement fait maison*

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 \*)