

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2022,
Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR



<p>LUNDI 5/09</p> <p>Salade de lentilles  Cordon bleu Epinards à la crème Fromage frais fines herbes Nectarine</p>	<p>MARDI 6/09</p> <p> MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella / Basilic Lasagnes de légumes grillés Vache qui rit  Panna cotta Maison</p>	<p>MERCREDI 7/09</p> <p>Salade de riz au thon Emincé de boeuf Maison Carottes marichères  Mini cabrette Pomme</p>	<p>JEUDI 8/09</p> <p>Betteraves en salade Rôti de porc au thym Pommes noisette* + ketchup Yaourt nature  Melon</p>	<p>VENDREDI 9/09</p> <p>Salade fraîcheur Feuilleté de la mer* Ratatouille provençale  Saint Paulin à coupe Paris-Brest</p>
<p>LUNDI 12/09</p> <p>Duo de crudités rapées Rosbeef Haricots beurres persillés Croc lait  Beignet chocolat / noisette</p>	<p>MARDI 13/09</p> <p>Salade aldente  Sausse de Toulouse Petits pois/Jeunes carottes Edam à la coupe Prune</p>	<p> MERCREDI 14/09</p> <p>Concombres vinaigrette Boulettes lentilles* du Chef Semoule couscous  Brie à la coupe Yaourt à boire</p>	<p>JEUDI 15/09</p> <p>Quiche lorraine* Rôti de dinde forestier Courgettes du Chef Chanteneige Banane </p>	<p>VENDREDI 16/09</p> <p>Salade verte fromagère Filet de merlu meunière* PDT sautées Maison au four  Biscuit Compote de fruits Maison</p>
<p>LUNDI 19/09</p> <p>Salade Mexicaine Filet de poulet aux olives Carottes Vichy du Chef  Gouda à la coupe Tarte croisillons aux pommes</p>	<p>MARDI 20/09</p> <p>Rosette* / Micro beurre Bolognaise du chef Maison Pennes  Fromage râpé Melon canari</p>	<p>MERCREDI 21/09</p> <p>Salade de tomates Jambon blanc* Purée PDT/légumes du soleil Mimolette à la coupe Flan caramel </p>	<p> JEUDI 22/09</p> <p>Taboulé  Omelette fraîche aux herbes* Poêlée villageoise Kiri Yaourt vanille</p>	<p>VENDREDI 23/09</p> <p>Cèleris vinaigrette Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse frotté  Salade de fruits</p>

Viandes de boeuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Informations 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'hydroxyde sulfureux et sulfites dans nos ateliers. Cf: tableau des allergènes fourni pour chaque plat



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 *)