

FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Mars 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR



<b>LUNDI 3/03</b> Œuf / mayonnaise Bolognaise végétale du Chef Coquillettes Fromage râpé Orange	<b>4/03 Mardi Gras</b> Salade verte au thon Jambon blanc Purée de légumes du soleil Boisson : Ice tea Crêpe choco/noisette	<b>MERCREDI 5/03</b> Sardine / beurre Filet de poulet forestier PDT sautées maison Chanteneige Poire	<b>JEUDI 6/03</b> Tomates/maïs en salade Cordon bleu Brocolis/choux f.persillés Mimolette à la coupe Crème dessert vanille	<b> VENDREDI 7/03</b> Coleslaw Filet de hocki au curry Riz pilaf Gouda Pomme
<b>LUNDI 10/03</b> Rosette* / beurre Raviolis au boeuf* Sauce basilic du Chef Fromage râpé Salade de fruits	 <b>MARDI 11/03</b> Salade de pois chiche Nuggets de blé* Epinards du chef à la crème Tartare fines herbes Banane	<b>MERCREDI 12/03</b> Salade d'endives Rosbeef Polenta crémeuse du Chef Brie à la coupe Liégeois au chocolat	<b>JEUDI 13/03</b> Tarte tomate/chèvre Roti de porc au jus Haricots verts sautés Biscuit Yaourt nature sucré	<b> VENDREDI 14/03</b> Mesclun Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur Edam à la coupe Ananas frais
<b>LUNDI 17/03</b> Cervelas*/ cornichon Poulet rôti émincé aux olives Potatoes Tomme à la coupe Clémentine	<b>MARDI 18/03</b> Salade fraîcheur Chipolatas* grillées Petis pois / carottes au jus Vache qui rit Novly nappage caramel	 <b>MERCREDI 19/03</b> Taboulé Tortillas* Piperade du chef Fromage blanc Pêche au sirop	<b>JEUDI 20/03</b> Salade aldente Escalope viennoise* Courgettes à la béchamel St Paulin à la coupe Flan pâtissier Maison	<b> VENDREDI 21/03</b> Salade verte mimosa Parmentier de poisson du Chef Petit suisse fruité Kiwi
 <b>LUNDI 24/03</b> Carottes rapées Boulettes* végétariennes Riz créole Camembert Mousse au chocolat	<b>MARDI 25/03</b> Salade tomates/lentilles Blanquette de dinde Carottes vichy Cantadou nature Paris-brest	<b>MERCREDI 26/03</b> Surimi*/ mayonnaise Carbonara du Chef Spaghettis Fromage rapé Orange	<b>JEUDI 27/03</b> Mesclun Rosbeef Purée de PDT du Chef Carré président Compote de fruits	<b> VENDREDI 28/03</b> *Deviens le gardien de la Biodiversité!  Taboulé Océanette* Ratatouille Emmental coupe Banane

\*Deviens le gardien de la BIODIVERSITE : j'économise l'eau, je préserve les insectes et je réduits les déchets! - kit décoration cantine et surprise pour chaque enfant

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 \*)