



























FR
83.116.005
CE

Pour le mois de d'Octobre 2022,
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 26/09</p> <p>Pizza* Chipolatas aux herbes Lentilles/carottes au jus  Fripçon Prune</p>	<p> MARDI 27/09</p> <p>Duo de choux rapé Boulettes végétales à tomate Pâtes papillon Fromage râpé Crème au chocolat </p>	<p>MERCREDI 28/09</p> <p>Mesclun Rosbeef + ketchup Pomme noisettes Petit beurre  Fromage blanc parfumé</p>	<p>JEUDI 29/09</p> <p>Salade bressane Paupiette de veau aux olives Haricots beurres persillés Gouda à la coupe  Choux à la crème</p>	<p>VENDREDI 30/09</p> <p>Œuf  / mayonnaise Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Cotentin nature Raisin</p>
<p>LUNDI 3/10</p> <p>Mousse de foie*/cornichon Courgette farcie* du Chef (Plat complet)+Semoule Emmental à la coupe  Pomme</p>	<p>MARDI 4/10</p> <p>Tomates au thon Roti de dinde forestier Petits pois au jus  Mini cabrette Novly au chocolat Maison</p>	<p> MERCREDI 5/10</p> <p>Betteraves fines herbes Pâtes au légumes  (Plat complet) Fromage râpé Donut sucré</p>	<p>JEUDI 6/10 </p> <p>Carottes râpées Bio Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Kiwi Bio</p>	<p>VENDREDI 7/10</p> <p>Salade de riz du Chef Poisonnette* + citron Brocolis persillés du Chef Madeleine Yaourt nature sucré </p>
<p> LUNDI 10/10</p> <p>Salade de blé Tortillas* Ratatouille du Chef  Mimolette à la coupe Compote de fruits</p>	<p>MARDI 11/10 </p> <p><i>bon appétit</i>  Menu Américain Salade verte  Cheesburger* Potatoes + ketchup Glace</p>	<p>MERCREDI 12/10</p> <p>Endives au fromage  Sauté de porc du Chef Jeune carottes au jus Petit suisse nature sucré Poire</p>	<p>JEUDI 13/10</p> <p>Taboulé  Rosbeef Gratin de potiron du Chef Fromage fines herbes Ananas au sirop</p>	<p>VENDREDI 14/10</p> <p>Surimi / mayonnaise Bolognaise au thon du Chef Coquillettes  Fromage râpé Raisin</p>
<p>LUNDI 17/10</p> <p>Coleslaw Jambon blanc Pennes aquarelle Emmental râpé  Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 18/10</p> <p>Tarte provençale* Cordon bleu Poêlée de légumes grillés Saint Nectaire à la coupe Banane </p>	<p>MERCREDI 19/10</p> <p>Salade fraîcheur Emincés de poulet roti Flan de courgettes  Camembert Yaourt aux fruits</p>	<p> JEUDI 20/10</p> <p>Salade de concombres Chili sin carne du Chef Riz Fromage blanc Pomme moelleuse </p>	<p>VENDREDI 21/10</p> <p>Salade de PDT Filet de colin au curry Haricots verts persillés  Brie à la coupe Flan pâtissier Maison</p>

Viandes de bœuf, 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'anhydride 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 *)