

FR  
83.116.005  
CE

# Pour le mois de Mai 2022

## Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR



VENDREDI 6/05

JEUDI 5/05

MERCREDI 4/05

MARDI 3/05

LUNDI 2/05

Salade aldente   
Steack haché au jus  
Légumes grillés au pesto  
Mimolette à la coupe  
Eclair au chocolat

Coleslaw Maison   
Chipolatas grillées  
Purée Mont d'or du Chef  
Fromage fines herbes  
Melon

REPAS FROID

Salade de concombres  
Filet de colin sauce curry  
Blé   
Fol épi  
Novly caramel Maison

Salade de tomates/maïs  
Tarte provençale\*  
Haricots verts du Chef   
Fromage blanc  
Fraises

LUNDI 9/05

Mesclun  
Boulettes végétariennes\*  
Fusilli  
Emmental râpé  
Salade de fruits

MARDI 10/05

Friand au fromage\*  
Rosbeef  
Duo du chou persillés  
Petit suisse fruité   
Pastèque

MERCREDI 11/05

REPAS FROID

JEUDI 12/05

Taboulé Maison  
Escalope de poulet v.\*   
Gratin de courgettes du Chef  
Edam à la coupe  
Glace bâtonnet

VENDREDI 13/05

Carottes râpées Maison Bio  
Marmite du pêcheur du Chef  
Pdt vapeur Bio  
Yaourt nature Bio  
Pomme moelleuse Bio

LUNDI 16/05

Surimi / mayonnaise  
Wings de poulet barbecue\*  
PDT sautées Maison   
Tomme noire à la coupe  
Compote de fruits

MARDI 17/05

Salade verte  
Roi de porc au jus  
Lentilles/carottes du Chef  
Vache qui rit   
Liégeois au chocolat

MERCREDI 18/05

REPAS FROID

JEUDI 19/05

Rosette\* / micro beurre  
Bolognaise du Chef  
Spaghettis   
Emmental râpé  
Melon jaune

VENDREDI 20/05

Salade de riz  
Poissonette fines herbes\*  
Ratatouille du Chef  
Yaourt fruité  
Banane

LUNDI 23/05

Œuf\* / mayonnaise  
Parmentier végétal  
du Chef sauce tomate  
Délice de camembert  
Prune

MARDI 24/05

Menu Tahitien  
Salade cœurs palmier/maïs  
Filet de poiss. à la Tahitienne  
Riz à l'ananas   
St paulin à la coupe  
Choux vanille

MERCREDI 25/05

REPAS FROID

JEUDI 26/05

FERIE



Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société 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 \*)