

Pour le mois de Novembre 2020, Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 2/11	 MARDI 3/11	MERCREDI 4/11	JEUDI 5/11	VENDREDI 6/11
<p>Betteraves fines herbes Paupiette veau* aux olives Tortis Emmental rapé Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de lentilles Croustillant fromager Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Banane</p>	<p>Crêpe au fromage Filet de poulet aux jus Semoule aux petits légumes Biscuit Compote de fruits</p>	<p>Salade tomates/mais Rôti de porc au thym Choux fleurs à la crème Fromage blanc parfumé Pancakes</p>	<p>Cèleris vinaigrette Filet de colin basilic du Chef Riz Pilaf du Chef Gouda à la coupe Clémentine</p>
 LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
<p>Carottes râpées Maison Tortellonis Ricotta/épinards du Chef (Plat complet) Emmental rapé Novly caramel</p>	<p>Quiche lorraine Daube provençale Maison* Carottes maraîchères kiri Raisin</p>	<p>FERIE</p> 	<p>Salade verte Rôti de dinde au curry Pommes noisette + ketchup Brie à la coupe Poire</p>	<p>Salade de riz au thon Pavé de saumon en feuilleté Epinards à la crème du Chef Cantadoux aux herbes Tarte aux pommes</p>
LUNDI 16/11	MARDI 17/11	 MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
<p>Coleslaw Maison Rosbeef * Purée de courgettes Vache qui rit Beignet chocolat / noisette</p>	<p>Salade fraîcheur Chipolatas grillées Petits pois/jeunes carottes Edam à la coupe Pomme</p>	<p>Pomelos + sucre dose Lasagnes aux légumes (Plat complet) Rondelé Yaourt à boire</p>	<p>Cervellas / cornichon Tomate farcie (Plat complet) + Blé Fol épi Orange</p>	<p>Salade mimosa du Chef Bio Filet de merlu meunière PDT vapeur Maison Bio Biscuit Bio Yaourt nature sucré Bio</p>
LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	 JEUDI 26/11 MENU MEXICAIN	VENDREDI 27/11
<p>Taboulé Escalope viennoise Haricots verts persillés Saint Nectaire à la coupe Paris-Brest</p>	<p>Salade d'endives Jambon blanc Pennes aquarelle Emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p>Tarte tomates /chèvre Steack haché forestier* Carottes Vichy du Chef Mini cabrette Banane</p>	<p>Chips tortillas / guacamole Chili sin carne du Chef (Plat complet) Chanteneige  Morceaux de Mangues</p>	<p>Macédoine de légumes Tortillas Ratatouille provençale Petit suisse fruité Salade de fruits</p>

* 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 Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène: 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