







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



ST MAX TRAITEUR

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

* 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 MAZURAIS : 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