

FR  
83.116.005  
CE

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



ST MAX TRAITEUR

 <p><b>LUNDI 30/11</b></p> <p>Oeuf / mayonnaise Lasagnes ricotta /épinards Mesclun Gouda à la coupe Liégeois au chocolat</p>	<p><b>MARDI 1/12</b></p> <p>Carottes râpées Maison Sauté de boeuf aux olives * Polenta du Chef Boursin fines herbes Kiwi</p>	<p><b>MERCREDI 2/12</b></p> <p>Salade d'endives Chipolatas grillées Lentilles au jus du Chef Kiri chèvre Novly vanille</p>	<p><b>JEUDI 3/12</b></p> <p>Salade Aldente Cordon bleu Poêlée méridionale Tome noire à la coupe Flan patissier</p>	<p><b>VENDREDI 4/12</b></p> <p>Rosette / micro beurre Parmentier de poisson Du Chef (plat complet) Fromage blanc Pomme Moelleuse Locale </p>
<p><b>LUNDI 7/12</b></p> <p>Coleslaw Bolognaise du Chef * Pâtes papillon Emmental râpé Crème dessert pralinée</p>	<p><b>MARDI 8/12</b></p> <p>Surimi / mayo dose Courgette farcie à l'orientale (Plat complet) + Blé Petit suisse fruité Orange</p>	<p><b>MERCREDI 9/12</b></p> <p>Salade de riz du Chef Escalope viennoise Choux fleur béchamel Babybel Eclair au chocolat</p>	 <p><b>JEUDI 10/12</b> </p> <p>Taboulé Bio Omelette fines herbes Bio Haricots verts persillés Bio Edam Bio Banane Bio</p>	<p><b>VENDREDI 11/12</b></p> <p>Salade verte fromagère Filet colin au curry du Chef PDT sautées Maison Biscuit st Michel Compote de fruits</p>
 <p><b>LUNDI 14/12</b></p> <p>Betteraves en salade Boulettes végétales s. tomate Riz pilaf du Chef Mimolette à la coupe Poire</p>	<p><b>MARDI 15/12</b></p> <p>Salade fraîcheur Knakies Lentilles / carottes au jus Samos Yaourt à la vanille</p>	<p><b>MERCREDI 16/12</b></p> <p>Cèleris vinaigrette Rosbeef * Purée PDT aux fines herbes Biscuit Fromage blanc parfumé</p>	<p><b>JEUDI 17/12</b></p> <p>Menu De Noël Mousse de canard Filet de pintade aux cèpes Gratin dauphinois Et Haricots verts en fagotin Buche glacée (congélateur) Clémentine et Papillotes</p>	<p><b>VENDREDI 18/12</b></p> <p>Friand au fromage Nuggets de poisson Brocolis persillés du Chef Camembert 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 Club Nutri Service ( Nestlé)  
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  
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers