






Pour le mois de Juin / Juillet 2021

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 14/06  Carottes râpées B. de boeuf à l'orientale * Semoule couscous Palet breton Yaourt à la vanille	MARDI 15/06 Quiche lorraine Cordon bleu Choux fleurs sautés Rondelé aux herbes Pastèque	MERCREDI 16/06 Salade fraîcheur Roti de porc aux herbes PDT sautées Maison Brie la coupe Tarte aux pommes	JEUDI 17/06 Surimi / mayo dose Lasagnes* + Mesclun (Plat complet) Croque lait Fraises	 VENDREDI 18/06 Salade de blé du Chef Nuggets végétariens+ketchup Ratatouille du Chef Cantal jeune à la coupe Glace batonnet au chocolat
 LUNDI 21/06 Pois chiches en salade Tortillas de PDT Haricots verts persillés Tome noire à la coupe Salade de fruits	MARDI 22/06 Salade fraîcheur Rosbeef au jus* Polenta crémeuse Camembert Crème au chocolat	MERCREDI 23/06 Rosette / micro beurre Cappelletti au basilic* (Plat complet) Fromage râpé Ananas	JEUDI 24/06 Salade de concombres Emincé de porc au curry Pommes noisettes Petit suisse fruité Nectarine	 VENDREDI 25/06 Salade al dente Filet de cabillaud meunière Carottes maraîchères Maison Emmental à la coupe Flan pâtissier
LUNDI 28/06 Tarte provençale Knakies Petits pois/jeunes carottes Mimolette à la coupe Prune	MARDI 29/06 MENU AMERICAIN Salade verte Cheeseburger* Potatoes + ketchup Chanteneige Sunday glacé 	 MERCREDI 30/06 Cèleris vinaigrette Steak fromager Purée de courgettes Petit suisse sucré Melon	JEUDI 1/07 Pâté de volaille Raviolis gratinés* (Plat complet) Edam à la coupe Compote de fruits	 VENDREDI 2/07 Salade Mexicaine Pépites de colin d'alaska Poêlée méridionale du Chef Madeleine Fromage blanc parfumé
LUNDI 5/07 Taboulé Escalope viennoise Haricots beurre persillés Gouda à la coupe Mousse au chocolat	MARDI 6/07 Salami / cornichon Bolognaise du Chef* Pennes Emmental râpé Pêche			

* 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