

FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Mars 2022 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p><b>LUNDI 7/03</b></p> <p>Salade de lentilles/tomates Steack haché au jus Purée de légumes du soleil Camembert Mousse au chocolat</p>	<p><b>MARDI 8/03</b></p> <p>Endives aux croutons Jambon blanc Coquillettes Fromage râpé Pomme</p>	<p><b>MERCREDI 9/03</b></p> <p>Sardine / beurre Sauté de veau marengo PDT Vapeur Tome à la coupe Poire</p>	<p> <b>JEUDI 10/03</b></p> <p>Salade verte mimosa Croustillant fromager * Brocolis persillés Chanteneige Donut</p>	<p><b>VENDREDI 11/03</b></p> <p></p> <p>Carottes râpées Bio Bolognaise de thon du Chef Riz Bio Gouda Bio Compote Bio</p>
<p><b>LUNDI 14/03</b></p> <p><b>Fais du bien à ta planète!</b> Œuf / mayonnaise Tortellonis ricotta du Chef Fromage râpé Salade de fruits</p> <p></p>	<p><b>MARDI 15/03</b></p> <p>Salade de tomates Rôti de porc aux herbes Poêlée de légumes grillés Six de savoie Gâteau basque</p>	<p><b>MERCREDI 16/03</b></p> <p>Taboulé Blanquette de dinde Carottes Vichy du Chef Brie à la coupe Mangue en morceaux</p>	<p><b>JEUDI 17/03</b></p> <p>Salade verte Rosbeef + ketchup PDT sautées Maison Biscuit Yaourt aromatisé</p>	<p><b>VENDREDI 18/03</b></p> <p>Pizza roma * Filet de hocki à l'oseille Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane</p>
<p><b>LUNDI 21/03</b></p> <p>Salade de betteraves Sauté de bœuf tex mex Potatoes St Nectaire à la coupe Orange</p>	<p><b>MARDI 22/03</b></p> <p>Salade fraîcheur Chipolatas grillées Petits pois/jeunes carottes Carré Croc'lait Eclair au chocolat</p>	<p> <b>MERCREDI 23/03</b></p> <p>Laitue Tortillas aux PDT Piperade Maison Babybel Flan caramel</p>	<p><b>JEUDI 24/03</b></p> <p>Pennes aux dés de fromage Rôti de dinde au jus Gratin de courgettes du Chef Petit suisse Compote d'abricots</p>	<p><b>VENDREDI 25/03</b></p> <p>Surimi */ mayonnaise Parmentier de poisson du Chef au dos de colin Cantadou aux herbes Kiwi</p>
<p><b>LUNDI 28/03</b></p> <p>Rosette */ micro beurre Escalope de volaille Carottes maraîchères Mini cabrette Tarte pommes normande</p>	<p> <b>MARDI 29/03</b></p> <p>Cèleris Chili sin carné du Chef Riz blanc Edam à la coupe Poire</p>	<p><b>MERCREDI 30/03</b></p> <p>Concombres vinaigrette Tagliatelles à la carbonara Du Chef * Fromage râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>JEUDI 31/03</b></p> <p>Salade verte Tajine d'agneau Semoule Biscuit Fromage blanc parfumé</p>	<p><b>VENDREDI 1/04</b></p> <p>Poisson d'Avril Salade de PDT Poissonnette * + citron Ratatouille du Chef Vache qui rit Ananas</p> <p></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 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 auelaues produits \*)

■ ■ ■

et toutes nos offres et nos plats sont végétariens et préparés par nos chefs cuisiniers dans notre maison, pour quelques pièces /