







FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai 2022

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 2/05	MARDI 3/05	MERCREDI 4/05	JEUDI 5/05	VENDEDI 6/05
Salade aldente Steack haché au jus Légumes grillés au pesto Mimolette à la coupe Eclair au chocolat	Coleslaw Maison Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Fromage fines herbes Melon	Mortadelle* / olives Tomate farcie* (Plat complet) + semoule Emmental à la coupe Banane	Salade de concombres Filet de colin sauce curry Blé Fol épi Novly caramel	Salade de tomates/maïs Tarte provençale* Haricots verts sautés du Chef Fromage blanc Fraises
 LUNDI 9/05	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDEDI 13/05 
Betteraves en salade Boulettes végétariennes* Fusilli Emmental râpé Salade de fruits	Friand au fromage* Rosbeef Duo du chou persillés Petit suisse fruité Pastèque	Salade fraîcheur Jambon blanc* Petits pois/jeune carottes Camembert Crème au chocolat	Taboulé Maison Escalope de poulet v.* Gratin de courgettes du Chef Edam à la coupe Glace bâtonnet	Carottes râpées Maison Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuse Bio
LUNDI 16/05	MARDI 17/05	 MERCREDI 18/05	JEUDI 19/05	VENDEDI 20/05
Cèleris en salade Wings de poulet barbecue* PDT sautées Maison Tomme noire à la coupe Compote de fruits	Salade verte Roti de porc au jus Lentilles/carottes du Chef Vache qui rit Liégeois au chocolat	Tomates au basilic Omelette fines herbes* Duo d'haricots persillés Gouda Flan pâtissier	Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Spaghettis Emmental râpé Melon jaune	Salade de riz Poissonette fines herbes* Ratatouille du Chef Yaourt fruité Banane
 LUNDI 23/05	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	
Oeuf* / mayonnaise Parmentier végétal du Chef sauce tomate Délice de camembert Prune	 Menu Tahitien Salade cœurs palmier/maïs Filet de poiss. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux vanille	Salade bressanne Sauté de dinde aux olives Carottes vichy Petit suisse Glace petit pot	FERIE	

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 quelques produits *)