FR
83.116.005
CE

Cuisine
Fait Maison

Menus équilibrés

Pour le mois de Décembre 2026
Notre Chef vous propose :

Tout simplement fait maison

ST MAX TRAITEUR

LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12
Betteraves en salade	Mortadelle* / cornichon	Coleslaw	Taboulé	Meslun
Boulettes végétariennes*	Escalope viennoise*	Daube provençale du Chef	Roti de porc au jus	Filet de poisson au curry
Tortis	Brocolis persillés du Chef	Riz créole	Carottes vichy du Chef	PDT vapeur Maison
Fromage râpé	Gouda	Brie à la coupe	Mimolette à la coupe	Petit moulé nature
Crème au chocolat	Pomme	Orange	Paris-brest	Compote de fruits
LUNDI 7/12	**MARDI 8/12**	**MERCREDI 9/12**	**JEUDI 10/12**	**VENDREDI 11/12**
Salade mexicaine	Surimi* / mayonnaise	Salade parmentière	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Jambon blanc	Bolognaise du Chef	Croisillon dubbarry*	P. de veau aux olives	Bâtonnets de poisson*
Purée de courges du Chef	Pâtes papillon	Duo d'Haricots sautés	Riz pilaf du Chef	Epinards à la béchamel
Edam à la coupe	Fromage râpé	Camembert	Les frippons	Petit suisse
Yaourt nature sucré	Poire	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Banane
LUNDI 14/12	**MARDI 15/12**	**MERCREDI 16/12**	**JEUDI 17/12 Menu de Noël**	**VENDREDI 18/12**
Œuf / mayonnaise	Salade d'endives	Taboulé	Terrine de saumon*	Salade verte
Tortellinis ricotta/épinards*	Chipolatas grillées*	Roti de dinde au jus	Pintade aux cèpes	Filet de poisson meunière*
Sauce tomate du Chef	Petits pois/carottes du Chef	Choux fleurs à la crème	Gratin dauphinois / fagot	Ratatouille du Chef/blé
Fromage râpé	Babybel	Fromage	Dessert de Noël	Madeleine
Salade de fruits	Kiwi	Crème dessert vanille	Clémentine et Papillotes	Fromage blanc parfumé









Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française - Poisson issue de la pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne 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 fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers - ST MAX TRAITEUR - 83470 ST MAXIMIN

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

Fait Maison : entrées + plats préparés par nos chefs cuisiniers (sauf quelques produits*)