







FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Février 2021 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 1/02	MARDI 2/02 Chandeleur	MERCREDI 3/02	JEUDI 4/02	VENDREDI 5/02
Carottes râpées Maison B. de bœuf* du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Kiwi	 MENU VEGETARIEN Taboulé Croustillant au fromage Duo de choux persillés Jus de fruits Crêpe au Nutella 	Mesclun Steack haché* au jus PDT sautées maison Cantadoux fines herbes Flan vanille	Betteraves fines herbes Rôti de porc forestière Ebly aux petits légumes Mimolette à la coupe Poire	Salade fraîcheur Feuilleté tressé au saumon Epinards à la crème du Chef Madeleine Yaourt aromatisé
LUNDI 8/02	MARDI 9/02	MERCREDI 10/02	JEUDI 11/02	VENDREDI 12/02
Cèleris vinaigrette Rosbeef * + ketchup Pommes noisette Gouda à la coupe Crème dessert pralinée	Salade de lentilles Jambon blanc Purée de légumes Petit suisse Banane	 MENU VEGETARIEN Oeuf / mayonnaise Lasagnes aux légumes et Salade verte Cake rocher pépites choco Compote de fraises	Mortadelle / cornichon Courgette farcie* (Plat complet) + Semoule Camembert Salade de fruits	Menu Chinois Nem (sans porc) Emincé de Poulet au curry Riz chinois  Vache qui rit Dessert chinois
LUNDI 15/02	MARDI 16/02	MERCREDI 17/02	JEUDI 18/02	VENDREDI 19/02
Salade Mexicaine Cordon Bleu Duo d'haricots sautés Emmental à la coupe Eclair au chocolat	Coleslaw Maison Daube provençale Maison* Polenta du Chef Fromage fines herbes Clémentine	Salade Aldente Filet de poisson Ratatouille du Chef Kiri Fromage blanc sucré	Tarte tomate / chèvre Saucisses de francfort Petits pois/jeunes carottes Biscuit Palmier Compote à la framboise	 MENU VEGETARIEN  Macédoine de légumes Omelette fines herbes PDT sautées Maison Yaourt au citron Pommes Moelleuses



*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 crustacés, d'œuf, de poisson, d'arachides, 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



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers