








FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mars/Avril 2021 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

 <p>LUNDI 8/03</p> <p>Taboulé Nuggets végétarien Haricots verts persillés Chanteneige Donut sucré</p>	<p>MARDI 9/03</p> <p>Cèleris vinaigrette Jambon blanc Coquillettes Emmental râpé Clémentine</p>	<p>MERCREDI 10/03</p> <p>Cervellas / cornichon Courgette farcie (Plat complet) Tome à la coupe Banane</p>	<p>JEUDI 11/03</p> <p>Salade de lentilles/tomates Steack haché au jus* Purée de légumes du soleil Camembert Mousse au chocolat</p>	 <p>VENDREDI 12/03</p> <p>Carottes râpées Bio Bolognaise de thon du Chef Riz Bio Gouda Bio Pomme Bio</p>
<p>LUNDI 15/03</p> <p>Fais du bien à ta planète!</p> <p>Œuf / mayonnaise Tortellonis ricotta du Chef Emmental râpé Salade de fruits Cadeau surprise</p> 	<p>MARDI 16/03</p> <p>Salade Mexicaine Rôti de porc aux herbes Poêlée de légumes grillés Six de savoie Gâteau basque</p>	<p>MERCREDI 17/03</p> <p>Salade aldente Blanquette de dinde Carottes Vichy du Chef Brie à la coupe Mangue en morceaux</p>	<p>JEUDI 18/03</p> <p>Salade verte Rosbeef * + ketchup PDT sautées Maison Biscuit quadro praliné Yaourt aromatisé</p>	<p>VENDREDI 19/03</p> <p>Pizza roma Filet de poisson meunière Brocolis persillés Mimolette à la coupe Banane</p>
<p>LUNDI 22/03</p> <p>Salade de betteraves Sauté de bœuf tex mex* Potatoes St Nectaire à la coupe Orange</p>	<p>MARDI 23/03</p> <p>Salade fraîcheur Chipolatas grillées Petis pois/jeunes carottes Cantadou aux herbes Eclair au chocolat</p>	 <p>MERCREDI 24/03</p> <p>Laitue Tortillas aux PDT Piperade Maison Babybel Flan caramel</p>	<p>JEUDI 25/03</p> <p>Pennes aux dés de fromage Rôti de dinde au jus Gratin de courgettes du Chef Biscuit St michel Compote de fruits</p>	<p>VENDREDI 26/03</p> <p>Mousse de foie / cornichon Parmentier de poisson du Chef Petit suisse sucré Kiwi</p>
<p>LUNDI 29/03</p> <p>Rosette / micro beurre Escalope de volaille v. Carottes maraîchères Mini cabrette Tarte aux pommes</p>	 <p>MARDI 30/03</p> <p>Endives aux croutons Chili sin carné du Chef Riz blanc Edam à la coupe Poire</p>	<p>MERCREDI 31/03</p> <p>Tomates / mozzarella Tagliatelles à la carbonara Du Chef* Fromage râpé Crème dessert au chocolat</p>	 <p>JEUDI 1/04</p> <p>Salade parmentière Poissonnette + citron Ratatouille du Chef Vache qui rit Ananas au sirop</p>	 <p>VENDREDI 2/04 <u>Pâques</u></p> <p>Salade verte mimosa Boulettes d'agneau Flageolets Œuf en chocolat Fromage blanc vanille</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 Mme Andréa MAZURAIS : 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