

FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril / Mai 2021 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 26/04	MARDI 27/04	JEUDI 29/04	VENDREDI 30/04
Salade Aldente Steack haché aux olives * Carottes vichy Fromage fines aux herbes Beignet	Paté de campagne Courgette farcie Ebly aux petits légumes St Paulin à la coupe Salade de fruits	Salade fraîcheur Roti de porc aux herbes Lentilles/carottes au jus Caré président Glace petit pot	Cèleris rémoulade Omelette fines herbes Bio PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Melon jaune Bio
LUNDI 3/05	MARDI 4/05	JEUDI 6/05	VENDREDI 7/05
Salade de betteraves Bio Jambon blanc Aquarelle de pâtes Bio Emmental râpé Bio Flan au chocolat Bio	Terrine tomate / basilic Steack fromager Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Banane	Menu Grec Salade grecque (tomates / féta / olives) Moussaka* Riz Yaourt à la grecque (150g)	Friand au fromage Batonnets de poisson Epinards du Chef + croûtons Camembert Fraises
LUNDI 10/05	MARDI 11/05	JEUDI 13/05	VENDREDI 14/05
Tabloulé Cordon bleu Ratatouille du Chef Madeleine Yop à la pêche	Mesclun Rosbeef au curry * Frites Edam à la coupe Ananas	FERIE	Menu si pas de pont Carottes râpées Bio Marmite du pêcheur du Chef PDT vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuses Bio



* 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