MENU *du 24 octobre au 4 novembre 2022* - ST MAX TRAITEUR

Produits / Allergènes	Lait	Œuf	Moutarde	Soja	Arachides	Fruits à coque	Graine de sésame	Lupin	Sulfites	Céleri	Poisson	Crustacés	Mollusques	Gluten
Entrées *(Avec allergènes et/ou avec assaisonnements)*														
Surimi / mayonnaise														
Salade Niçoise														
Nems (sans porcs)														
Taboulé														
Rosette de Lyon														
Macédoine au thon														
Endives aux croutons														
Entrées *(Sans allergènes / Sans assaisonnements (mis a part)*														
Salade verte														
Carottes rapées maison														
Plats chauds														
Paupiette de veau														
Chipolatas grillées														
Poulet au curry														
Omelette fines herbes														
Filet de poisson meunière														
Roti de porc au jus														
Tortellonis ricotta/épinard du Chef														
Escalope de poulet viennoise														
Marmite du pécheur du Chef														
Accompagnements														
Tortis														
Fromage râpé														
Lentilles / carottes au jus														
Riz chinois														
Haricots verts persillés														
Purée de PDT														
Cubes de courges / PDT Rôtis														
Gratin de choux fleurs														
Riz créole														
Desserts														
Salade de fruits														
Fromages et Yaourts														
Flan nappage caramel														
Ananas sirop														
Beignet chocolat/noisette														
Pomme														
Chamallow														
Confiture abricot														
Mousse au chocolat														