



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 4/01

Quiche lorraine
Escalope de poulet v.
Brocolis persillés
Gouda à la coupe
Salade de fruits

Mardi 5/01

Velouté de courges
Raviolis aux 4 fromages
du chef (Plat complet)
Fromage râpé
Mousse au chocolat



JEUDI 7/01

Taboulé
Rôti de dinde aux olives
Jeune carottes au jus
Délice de camembert
Galette des Rois briochée

VENDREDI 8/01

Betteraves en salade
Bolognaise au thon du Chef
Riz
Petit suisse fruité
Clémentine

LUNDI 11/01

Salade Aldente
Rôti de porc aux romarins
Courgettes à la crème
Mimolette à croquer
Tarte flan pâtissier

MARDI 12/01

Menu Oriental
Carottes cumin maison Bio
Tajine d'agneau du Chef
Semoule couscous Bio
Yaourt nature sucré Bio
Pomme Moelleuse Bio
à la cannelle



JEUDI 14/01

Salade d'endives au fromage
Sauté de Bœuf *au curry
Frites
Biscuit
Kiwi

VENDREDI 15/01

Pois chiche en salade
Nuggets de blé
Ratatouille Maison
Cantadou fines herbes
Crème dessert au chocolat

LUNDI 18/01

Oeuf dur / mayonnaise
Pennes à la Bolognaise
végétale du Chef
Fromage râpé
Pomme

MARDI 19/01

Salade Mexicaine
Cordon bleu
Haricots plats sautés
Edam à la coupe
Beignet au choco/noisette



JEUDI 21/01 Menu Montagnard

Rosette de Lyon / beurre
Tartiflette Maison
(Plat complet)
+ Salade verte
Berlingo aux fruits

VENDREDI 22/01

Quiche provençale
Filet de cabillaud au citron
Carottes vichy du Chef
Carré président
Banane

LUNDI 25/01

Mécédoine au thon
Rosbeef *
Purée de potiron du Chef
Chevretine
Ananas

MARDI 26/01

Soupe de courgettes
Chipolatas grillées
Lentilles au jus du Chef
Tome noire à la coupe
Novly nappage caramel



JEUDI 28/01

Salade de riz du Chef
Crêpe à l'emmental
Haricots verts persillés
Rondelé aux herbes
Tarte aux pommes

VENDREDI 29/01

Mesclun au fromage
Marmite du pêcheur du Chef
PDT vapeur Maison
Biscuit
Compote de fraises

*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 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
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers