

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mai / Juin 2021
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 17/05</p> <p>Coleslaw Maison Bio Chipolatas grillées Purée Mont d'or du Chef Bio Petit suisse fruité Bio Melon Bio</p> 	<p>MARDI 18/05</p> <p>Salade aldente Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Vache qui rit Eclair au chocolat</p> 		<p>JEUDI 20/05</p> <p>Salade de concombres Rôti de dinde basquaise Potatoes Fromage fines herbes Novly caramel</p>	<p>VENDREDI 21/05</p> <p>Tarte provençale Nuggets de blé Haricots verts sautés Gouda à la coupe Fraises</p>  
<p>LUNDI 24/05</p> 	<p>MARDI 25/05</p> <p>Betteraves en salade Boulettes végétariennes Pâtes fusilli Emmental râpé Salade de fruits</p> 		<p>JEUDI 27/05</p> <p>Taboulé Escalope viennoise Duo du chou persillés Tomme à la coupe Glace bâtonnet</p>	<p>VENDREDI 28/05</p> <p>Carottes râpées Maison Bio Marmite du pêcheur du Chef Pdt vapeur Bio Yaourt nature Bio Pomme moelleuse Bio</p> 
<p>LUNDI 31/05</p> <p>Rosette / micro beurre Bolognaise Maison* Bio Spaghettis Bio Emmental râpé Bio Prune Bio</p> 	<p>MARDI 1/06</p> <p>Tomates au basilic Rôti de porc au jus Lentilles/carottes du Chef Gouda rondé Mousse au chocolat</p>		<p>JEUDI 3/06</p> <p>Salade verte Wings de poulet barbecue PDT sautées Maison Mimolette à la coupe Pastèque</p> 	<p>VENDREDI 4/06</p> <p>Salade de riz Poisonette Ratatouille du Chef Boudoirs Yaourt fruité</p>
<p>LUNDI 7/06</p> <p>Salade parmentière Sauté de porc au curry Carottes vichy Chanteneige Glace petit pot</p>	<p>MARDI 8/06</p> <p>Oeuf / mayonnaise Bio Tortellinis ricotta Bio du Chef sauce tomate Fromage râpé Bio Melon Bio</p>  		<p>JEUDI 10/06</p> <p>Pizza Roma Rosbeef * Gratin de courgettes du Chef Petit suisse sucré Fraises</p>	<p>VENDREDI 11/06</p> <p>Menu Tahitien Salade coeurs palmier/mais Filet de pois. à la Tahitienne Riz à l'ananas St paulin à la coupe Choux 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 MAZURALS : 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 et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers