FR
83.116.005
CE

Cuisine
Fait Maison

Menus équilibrés

Pour le mois de Décembre 2026
Notre Chef vous propose :

Tout simplement fait maison

ST MAX TRAITEUR

LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12
Boulettes végétariennes*	Escalope viennoise*	Daube provençale du Chef	Taboulé	Filet de poisson au curry
Tortis	Brocolis persillés du Chef	Riz créole	Roti de porc au jus	PDT vapeur Maison
Fromage râpé	Gouda	Brie à la coupe	Carottes vichy du Chef	Petit moulé nature
Crème au chocolat	Pomme	Orange	Paris-brest	Compote de fruits

LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Salade mexicaine	Surimi* / mayonnaise	Croisillon dubbarry*	P. de veau aux olives	Quiche Lorraine*
Jambon blanc	Bolognaise du Chef	Duo d'Haricots sautés	Riz pilaf du Chef	Bâtonnets de poisson*
Purée de courges du Chef	Pâtes papillon + Râpé	Camembert	Les frippons	Epinards à la béchamel
Yaourt nature sucré	Poire	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Banane

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12 Menu de Noël	VENDREDI 18/12
Œuf / mayonnaise	Chipolatas grillées*	Taboulé	Pintade aux cèpes	Salade verte
Tortellinis ricotta/épinards*	Petits pois/carottes du Chef	Roti de dinde au jus	Gratin dauphinois / fagot	Filet de poisson meunière*
Sauce tomate + Rapé	Babybel	Choux fleurs à la crème	Dessert de Noël	Ratatouille du Chef/blé
Salade de fruits	Kiwi	Crème dessert vanille	Clémentine et Papillotes	Fromage blanc parfumé









Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française - Poisson issue de la pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes : 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 fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers - ST MAX TRAITEUR - 83470 ST MAXIMIN

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

Fait Maison : entrées + plats préparés par nos chefs cuisiniers (sauf quelques produits*)