





FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Mai 2026 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<b>LUNDI 4/05</b> Cordon bleu à la dinde* Jeunes carottes au jus Emmental Novly nappage caramel	<b>MARDI 5/05</b> Cervelas* Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Pomme	<b>MERCREDI 6/05</b> Salade de blé Roti de porc aux cèpes Flan de courgettes du Chef Crème dessert vanille	 <b>JEUDI 7/05</b> Omelette fraîche* PDT sautées maison du Chef Biscuit Yaourt nature	<b>VENDREDI 8/05</b>  FÉRIÉ
 <b>LUNDI 11/05</b> Tortilas PDT* Ratatouille du chef Edam à la coupe Beignet choco/noisette	<b>MARDI 12/05</b> Carottes râpées Rosbeef Polenta crémeuse du chef Kiwi	<b>MERCREDI 13/05</b> Cuisse de poulet rôti Petits pois au jus Fromage blanc Fraises	<b>JEUDI 14/05</b>  FÉRIÉ	<b>VENDREDI 15/05</b>  PONT
<b>LUNDI 18/05</b> Rosette* / beurre Raviolis au bœuf Sauce basilic + Rapé Purée de fruits	<b>MARDI 19/05</b> Mesclun au thon Jambon blanc Purée de courgettes/pdt Melon	 <b>MERCREDI 20/05</b> Steack végétarien* Brocolis persillés St Paulin Banane	<b>JEUDI 21/05 Menu des îles</b> Colombo de poulet antillais Riz Tomme à la coupe Choux vanille	<b>VENDREDI 22/05</b> Filet de poisson meunière* Légumes grillés au pesto Fromage blanc Fraises
<b>LUNDI 25/05</b>  FÉRIÉ	 <b>MARDI 26/05</b> Tomate farcie* Semoule Mimolette à la coupe Salade de fruits	<b>MERCREDI 27/05</b> Daube provençale Carottes vichy du Chef Brie Tarte aux pommes	<b>JEUDI 28/05</b> Tomates / basilic Roti de dinde au jus Lentilles du Chef Mousse au chocolat	<b>VENDREDI 29/05</b> Bolognaise de thon du Chef Riz Petit suisse nature Pastèque



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAI : 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 fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

*Tout simplement fait maison* et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)