

FR
83.116.005
CE



Cuisine
Fait Maison
Menus équilibrés

Pour le mois de Septembre 2026 Notre Chef vous propose :



LUNDI 31/08

Bonne rentrée!



MARDI 1/09

Rosette* / beurre
Bolognaise de bœuf Maison
Pennes  + Rapé
Prune

MERCREDI 2/09

Filet poulet à la moutarde
Purée du Chef
Brie à la coupe 
Purée de fraises

JEUDI 3/09

Taboulé 
Rôti de porc au thym
Courgettes à la crème 
Mousse au chocolat

VENDREDI 4/09

Filet de colin au curry du Chef
PDT vapeur
Tomme à la coupe
Melon

LUNDI 7/09

Poulet émincé aux olives
Riz pilaf du Chef 
Gouda à la coupe
Nectarine

MARDI 8/09

Cervelas* / cornichon
Courgette farcie
Semoule 
Flan nappage caramel

MERCREDI 9/09

Daube provençale Maison
Carottes maraîchères/pdt
Babybel
Pomme 

JEUDI 10/09



MENU ITALIEN
Tomates / mozzarella
Lasagnes aux légumes
Yaourt à boire



VENDREDI 11/09

Feuilleté de la mer*
Epinards à la crème du Chef
Kiri 
Paris Brest



LUNDI 14/09

Crêpe au fromage*
Duo d'haricots persillés 
Mimolette à la coupe
Beignet chocolat / noisette

MARDI 15/09

Chipolatas grillées
Purée pdt/légumes du soleil
Vache qui rit 
Pastèque

MERCREDI 16/09

Boulettes de bœuf
Coquillettes 
Fromage râpé
Crème dessert vanille

JEUDI 17/09

Tarte provençale*
Rôti de dinde au jus
Gratin de chou-fleur 
Banane

VENDREDI 18/09

Mesclun au dés de fromage
Filet de merlu meunière*
PDT sautées du Chef
Compote de fruits 

LUNDI 21/09

Escalope de poulet v.*
Carottes vichy du Chef 
Les frippons
Tarte aux pommes

MARDI 22/09

Veau sauce forestière
Polenta du Chef
Emmental à coupe
Melon vert du Var 

MERCREDI 23/09

Tomates au thon
Jambon blanc*
Petits pois/jeunes carottes
Novly chocolat

JEUDI 24/09

Salade aldente
Omelette fraîche*
Ratatouille du Chef
Yaourt nature



VENDREDI 25/09

Quenelle nantua du Chef
Riz créole
Petit suisse aromatisé 
Salade de fruits



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*)