













FR
83.116.005
CE

MENU DU 07/04 au 18/04/2025

Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

 LUNDI 7/04 Taboulé  Nuggets de blé Poêlée ratatouille du Chef Compote de fraises	MARDI 8/04 Coleslaw Rosbeef PDT/H. verts sautés Maison Yaourt nature 	MER 9/04 Menu Chinois Poulet au curry du Chef Riz chinois Fromage  Ananas	JEUDI 10/04 Chipolatas grillées Petits pois / carottes  Fromage Eclair au chocolat	VENDREDI 11/04 Mousse de foie / cornichon Parmentier de poisson (Plat complet) Mandarine 
LUNDI 14/04 Salade de betteraves  P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Orange	MARDI 15/04 Escalope viennoise* Brocolis persillés  Fromage Tarte aux pommes	 MERCREDI 16/04 Œuf / mayonnaise Cappelletti ricotta épinards* Sauce du Chef + Râpé  Poire	JEUDI 17/04 Menu Oriental Couscous Semoule  Fromage blanc Abricot au sirop	VENDREDI 18/04 Salade verte Filet de merlu à la ciboulette PDT vapeur  Crème dessert au chocolat



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