







FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Juin 2026
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<p>LUNDI 1/06</p> <p>Roti de porc au jus Légumes grillés au pesto Frippon Donut sucré</p>	<p>MARDI 2/06</p> <p>Veau aux olives Potatoes* Emmental à la coupe Pomme</p>	<p>MERCREDI 3/06</p> <p>Salade de lentilles Pilons de poulet grillés Flan courgettes du Chef Crème dessert au chocolat</p>	<p>JEUDI 4/06 MENU GREC</p>  <p>Moussaka (Plat complet)+Riz Fromage blanc Fraises</p>	<p> VENDREDI 5/06</p> <p>Tarte provençale* Nuggets de blé* Brocolis/c. fleurs persillés Melon</p>
<p>LUNDI 8/06</p> <p>S. Aldente dès fromage Cordon bleu* Haricots verts persillés Compote à la framboise</p>	<p>MARDI 9/06</p> <p>Emincé de poulet roti Polenta crémeuse Yaourt nature Prune</p>	 <p>MERCREDI 10/06</p> <p>Batavia Omelette fraîche* PDT aux petits légumes Fromage blanc vanille</p>	<p>JEUDI 11/06</p> <p>Jambon blanc* Coquillettes Fromage râpé Pastèque</p>	<p> VENDREDI 12/06</p> <p>Feuilleté aux 2 saumons* Carottes maraîchères Tomme à la coupe Eclair au chocolat</p>
<p>LUNDI 15/06</p> <p>Courgette farcie* Blé Gouda à la coupe Nectarine</p>	<p>MARDI 16/06</p> <p>Rosbeef Purée de PDT Vache qui rit Melon jaune</p>	<p>MERCREDI 17/06</p> <p>Salade de betteraves Rôti de dinde aux herbes Petits pois/jeunes carottes Liégeois au chocolat</p>	 <p>JEUDI 18/06</p> <p>Oeuf* / mayonnaise Tortellinis ricotta / épinards* au basilic + Râpé Glace petit pot</p>	<p> VENDREDI 19/06 </p> <p>Filet de poisson* Ratatouille du Chef Petit suisse fruité Banane</p>
 <p>LUNDI 22/06</p> <p>Coleslaw Crêpe au fromage* Poêlée méridionale du Chef Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 23/06</p> <p>Menu Réunionnais</p>  <p>Poulet coco Riz Tataraux herbes Ananas frais</p>	<p>MERCREDI 24/06</p> <p>Daube Maison du Chef Pommes noisette* Yaourt nature Abricots</p>	<p>JEUDI 25/06</p> <p>Salade fraîcheur Chipolatas grillées* Lentilles / carottes au jus Flan nappage caramel</p>	<p> VENDREDI 26/06</p> <p>Rosette*/ micro beurre Bolognaise de thon Tortis + Rapé Salade de fruits</p>

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 *)