FR
83.116.005
CE

Pour le mois d'Avril 2026,
Notre Chef de cuisine vous propose

Tout simplement fait maison

ST MAX TRAITEUR

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 1/04	JEUDI 2/04	VENDREDI 3/04
Surimi / mayonnaise Tortellinis au bœuf du Chef + Rapé Salade de fruits	Mesclun aux croutons Cordon bleu (à la dinde)* Lentilles / carottes au jus Yaourt vanille	Pizza au fromage* Rôti de porc forestier Gratin de choux fleurs Poire	Croisillon dubarry* Haricots verts persillés Frippon Beignet sucré	Bolognaise de thon du Chef Riz Leerdammer Pomme

LUNDI 6/04	MARDI 7/04 Menu Pâques	MERCREDI 8/04	JEUDI 9/04	VENDREDI 10/04
	Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets Petits Œufs choco Yop à la fraise	Tomate farcie végé* (Plat complet) + Blé Rondelé Orange	Jambon blanc Coquillettes Fromage râpé Mousse au chocolat	Bâtonnets de poisson* Carottes vichy du Chef Edam à la coupe Banane

Bonnes Vacances !

LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	30/04 MENU AMERICAIN	VENDREDI 1/05
Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef Pennes + rapé Mandarine	Carottes râpées Chipolatas grillées* Purée pdt/légumes du Chef Fromage blanc sucré	Macédoine Steack fromager* Ratatouille du Chef / Riz Ananas	Nuggets de poulet * Potatoes + ketchup Gouda à la coupe Brownie	FERIE

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.

Tout simplement fait maison

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 *)*