























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 Fripçon 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</p> <p>MENU GREC Moussaka (Plat complet)+Riz  Fromage blanc Fraises</p> 	<p>VENDEDI 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>VENDEDI 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>Œuf* / mayonnaise Tortellinis ricotta / épinards* au basilic + Râpé  Yaourt à boire</p> 	<p>VENDEDI 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 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>VENDEDI 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 Andrée 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 *)