

Pour le mois de Janvier 2026,  
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<b>LUNDI 5/01</b> Escalope de poulet v. Haricots verts persillés Cantadoux fines herbes Compote de fruits	<b>MARDI 6/01</b> Rosette * / beurre Raviolis * du Chef (Plat complet) + Rapé Novly au chocolat	<b>MERCREDI 7/01</b> Salade composée Roti de porc forestier Purée du Chef Poire	<b>JEUDI 8/01</b> Tortillas PDT Carottes vichy du Chef Mimolette à la coupe Brioche des Rois	<b> VENDREDI 9/01</b> Quenelle sauce nantua Riz pilaf du Chef Petit suisse fruité Clémentine
<b>LUNDI 12/01</b> Salade aldente Roti de dinde au jus Choux f. béchamel Orange	<b>MARDI 13/01 Menu oriental</b> Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop	<b>MERCREDI 14/01</b> Pilons de poulet grillés Poêlée de légumes sautés Délice à l'emmental Beignet choco/noisette	<b>JEUDI 15/01</b> Sauté de porc au curry Potatoes Vache qui rit Kiwi	<b> VENDREDI 16/01</b> Macédoine de légumes Nuggets végétarien * Ratatouille Maison Crème dessert vanille
<b>LUNDI 19/01</b> Emincé poulet aux olives Pennes Fromage râpé Ananas	<b>MARDI 20/01</b> Cordon bleu (sans porc)* Jeune carottes au jus Chanteneige Eclair au chocolat	<b>MERCREDI 21/01</b> Céleris Boulettes végétariennes * Riz Yaourt à boire	<b>22/01 Menu Montagnard</b> Tartiflette Maison (au porc) (Plat complet) + Salade verte Mandarine	<b> VENDREDI 23/01</b> Pizza au fromage * Filet de cabillaud au citron Brocolis sautés Banane
<b>LUNDI 26/01</b> Rosbeef Purée de légumes du Chef Edam Salade de fruits	<b>MARDI 27/01</b> Blanquette de dinde Tortis Fromage râpé Yaourt nature sucré	<b>MERCREDI 28/01</b> Courgette farcie (Plat complet) + Boulgours Brie à la coupe Kiwi	<b>JEUDI 29/01</b> Mesclun Omelette fraîche * PDT sautées Maison Mousse au chocolat	<b> VENDREDI 30/01</b> Filet de poisson pané Choux f/ Haricots verts Tartare fines herbes Tarte aux pommes

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 MAZURAS : 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 \*)