



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



ST MAX TRAITEUR

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