






FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Mai 2026 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| <b>LUNDI 4/05</b><br>Cordon bleu à la dinde*<br>Jeunes carottes au jus<br>Emmental<br>Novly nappage caramel  | <b>MARDI 5/05</b><br>Cervelas*<br>Hachis parmentier du Chef<br>(Plat complet)<br>Pomme   | <b>MERCREDI 6/05</b><br>Salade de blé<br>Roti de porc aux cèpes<br>Flan de courgettes du Chef<br>Crème dessert vanille  |  <b>JEUDI 7/05</b><br>Omelette fraîche*<br>PDT sautées maison du Chef<br>Biscuit<br>Yaourt nature            | <b>VENDREDI 8/05</b><br><br>FÉRIÉ   |
|  <b>LUNDI 11/05</b><br>Tortilas PDT*<br>Ratatouille du chef<br>Edam à la coupe<br>Beignet choco/noisette | <b>MARDI 12/05</b><br>Carottes râpées<br>Rosbeef<br>Polenta crémeuse du chef<br>Kiwi   | <b>MERCREDI 13/05</b><br>Cuisse de poulet rôti<br>Petits pois au jus<br>Fromage blanc<br>Fraises  | <b>JEUDI 14/05</b><br><br>FÉRIÉ   | <b>VENDREDI 15/05</b><br><br>PONT   |
| <b>LUNDI 18/05</b><br>Rosette* / beurre<br>Raviolis au bœuf<br>Sauce basilic + Rapé<br>Purée de fruits   | <b>MARDI 19/05</b><br>Mesclun au thon<br>Jambon blanc<br>Purée de courgettes/pdt<br>Melon  |  <b>MERCREDI 20/05</b><br>Steak végétarien*<br>Brocolis persillés<br>St Paulin<br>Banane | <b>JEUDI 21/05 Menu des îles</b><br>Colombo de poulet antillais<br>Riz<br> Tomme à la coupe<br>Choux vanille | <b>VENDREDI 22/05</b><br>Filet de poisson meunière*<br>Légumes grillés au pesto<br>Fromage blanc<br>Fraises |
| <b>LUNDI 25/05</b><br><br>FÉRIÉ  |  <b>MARDI 26/05</b><br>Tomato farcie*<br>Semoule<br>Mimolette à la coupe<br>Salade de fruits | <b>MERCREDI 27/05</b><br>Daube provençale<br>Carottes vichy du Chef<br>Brie<br>Tarte aux pommes   | <b>JEUDI 28/05</b><br>Tomates / basilic<br>Roti de dinde au jus<br>Lentilles du Chef<br>Mousse au chocolat  | <b>VENDREDI 29/05</b><br>Bolognaise de thon du Chef<br>Riz<br>Petit suisse nature<br>Pastèque               |



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 MAZURAI : 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* et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)