




















FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Mars 2024 Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <p><b>LUNDI 11/03</b></p> <p>Sauté de porc marengo<br/>Coquillettes <br/>Fromage râpé<br/>Crème dessert au chocolat</p> | <p><b>MARDI 12/03</b></p> <p>Pois chiches au cumin<br/>Rosbeef<br/>Purée de légumes du soleil<br/>Pomme </p>   | <p><b>MERCREDI 13/03</b></p> <p>Escalope de poulet forestier<br/>Blé <br/>Chanteneige<br/>Poire</p>   | <p><b>JEUDI 14/03</b></p> <p>Cordon bleu à la dinde*<br/>Brocolis persillés <br/>Camembert<br/>Beignet sucré</p>                | <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>VENDEDI 15/03</b></p> <p>Quenelle* à la sauce tomate<br/>Riz<br/>Gouda<br/>Compote de fruits</p>  |
| <p><b>LUNDI 18/03</b></p> <p>Surimi * / mayonnaise<br/>Raviolis au boeuf*<br/>du Chef + Râpé <br/>Salade de fruits</p>  | <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>MARDI 19/03</b></p> <p>Nuggets de blé*<br/>Poêlée de légumes <br/>Mimolette à la coupe<br/>Eclair au chocolat</p>  | <p><b>MERCREDI 20/03</b></p> <p>Daube provençale<br/>Carottes vichy du Chef<br/>Brie à la coupe <br/>Banane</p>                               | <p><b>JEUDI 21/03</b></p> <p>Salade verte<br/>Wings de poulet*<br/>PDT sautées Maison<br/>Yaourt aromatisé</p>   | <p><b>VENDEDI 22/03</b></p> <p>Quiche lorraine*<br/>Filet de hocki au curry <br/>Haricots verts persillés <br/>Ananas</p> |
| <p><b>LUNDI 25/03</b></p> <p>Emincé de poulet aux olives<br/>Potatoes<br/>Fromage fines herbes<br/>Clémentine </p>      | <p><b>MARDI 26/03</b></p> <p>Chipolatas* grillées<br/>Petis pois / carottes au jus<br/>Emmental à la coupe <br/>Gâteau aux pommes Maison</p>   | <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>MERCREDI 27/03</b></p> <p>Laitue<br/>Tortillas aux PDT*<br/>Piperade Maison<br/>Liégeois au chocolat </p> | <p><b>JEUDI 28/03</b></p> <p>Salade de fusillis <br/>Roti de dinde au jus<br/>Gratin de courgettes<br/>Flan nappage caramel</p> | <p><b>VENDEDI 29/03</b></p> <p>Rosette*/ micro beurre<br/>Parmentier de poisson<br/>du Chef<br/>Kiwi </p>  |
| <p><b>LUNDI 01/04 FÉRIÉ</b></p>    | <p><b>MARDI 2/04 Menu de pâques</b></p> <p>Boulettes* d'agneau du Chef<br/>Flageolets/PDT <br/>Petits Œufs choco<br/>Yop à la fraise </p> | <p><b>MERCREDI 03/04</b></p> <p>Courgette farcie*<br/>(Plat complet)<br/>Mini cabrette<br/>Paris brest</p>   | <p><b>JEUDI 04/04</b></p> <p>Carbonara du Chef<br/>Pennes <br/>Fromage râpé<br/>Mousse au chocolat</p>                        | <p><b>VENDEDI 05/04</b></p> <p>Battonnets de poisson*<br/>Ratatouille du Chef <br/>Edam à la coupe<br/>Banane</p>  |

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durab



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 \*)