

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Décembre 2024, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR



LUNDI 2/12	MARDI 3/12	MERCREDI 4/12	JEUDI 5/12	VENDREDI 6/12
Boulettes végétariennes * Tortis Fromage râpé Mousse au chocolat	Taboulé Roti de porc au jus Carottes à la crème Pomme	Daube provençale du Chef Riz créole Brie à la coupe Orange	Cordon bleu à la dinde * Brocolis persillés du Chef Rondelé Paris-brest	Salade verte/emmental Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison Compote de fruits
LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Salade mexicaine Jambon blanc * Purée de courges du Chef Yaourt nature sucré	Oeuf / mayonnaise * Tortellinis ricotta/épinards * Sauce du Chef + Rapé Poire	Salade parmentière Roti de dinde au jus Duo d'Haricots sautés Petits suisses fruités	Carottes râpées P. de veau * aux olives Riz pilaf du Chef Novly au chocolat	Poissonette * Epinards à la béchamel Tomme à la coupe Banane
LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	19/12 Menu de Noël	VENDREDI 20/12
Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef Pâtes papillon + râpé Salade de fruits	Chipolatas grillées * Petits pois/carottes du Chef St Moret Kiwi	Salade de blé Filet de poisson meunière * Choux fleurs à la crème Crème dessert vanille	Filet de pintade aux cèpes Gratin dauphinois / h. verts Buche roulée choco/noisette Clémentine et Papillotes	Mesclun Tortillas * Ratatouille du Chef Fromage blanc parfumé



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.



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 *)