

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mars 2026, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 2/03	Mardi 3/03	MERCREDI 4/03	JEUDI 5/03	 VENREDI 6/03
Rosette* / beurre Raviolis au bœuf Sauce basilic + Rapé  Orange	Salade verte au thon Jambon blanc Purée de légumes du soleil Beignet choco/noisette	Filet de poulet forestier PDT sautées maison  Kiri Poire	Salade de tomates/maïs Cordon bleu* Brocolis persillés  Crème dessert vanille	Quenelle sauce nentua Riz pilaf  Mimolette à la coupe Pomme 
 LUNDI 9/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENREDI 13/03
Œuf / mayonnaise Bolognaise végétarienne Coquillettes + Râpé  Salade de fruits	Nuggets de poulet * Epinards du chef Edam à la coupe Banane 	Rosbeef Polenta crémeuse du Chef Brie à la coupe  Liégeois au chocolat	Tarte tomate/chèvre* Roti de porc au jus Carottes vichy  Yaourt nature sucré	Filet de colin au curry Pommes de terre vapeur St paulin  Ananas frais
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	 MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENREDI 20/03
Poulet rôti émincé aux olives Potatoes Tomme à la coupe Clémentine 	Chipolatas* grillées Petits pois / carottes au jus Vache qui rit  Novly nappage caramel	Taboulé  Tortillas PDT * Piperade du chef Fromage blanc	Salade aldente  Escalope viennoise* Courgettes à la béchamel Gâteau aux pommes Maison	Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Petit suisse fruité  Kiwi
LUNDI 23/03	 MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENREDI 27/03 
Coleslaw Boulettes d'agneau au jus Riz créole du Chef  Mousse au chocolat	Salade tomates/lentilles Crêpe au fromage* Haricots verts sautés  Paris-brest	Sardine Carbonara du Chef Spaghettis  + Râpé Orange	Rosbeef Purée de PDT du Chef Carré président  Compote de fruits	 *Préserveons la Biodiversité! Filet de poisson* Ratatouille/Blé Emmental coupe Banane

* Préserveons la biodiversité grâce au pouvoir des fleurs ! - kit décoration cantine et surprise pour chaque enfant

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 *)