

FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Juin 2024, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 3/06	MARDI 4/06	MERCREDI 5/06	JEUDI 6/06	VENDEDI 7/06
Carottes râpées Maison Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Crème dessert vanille	Wings de poulet* Potatoes + ketchup Emmental à la coupe Pomme	Salade de pois chiches Rôti de dinde au jus Flan courgettes du Chef Mousse au chocolat	 <b>MENU GREC</b> Moussaka (Plat complet) + Riz Fromage blanc Fraises (si possible)	 Crispy de blé* Brocolis/choux f. persillés Camembert Melon
 LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDEDI 14/06
Egréné végétarien Pâtes papillon Fromage rapé Compote à la framboise	Mousse de foie / cornichon Cordon bleu à la dinde* Duo d'haricots sautés Abricots	Concombres en salade Jambon blanc* Purée pdt/légumes du soleil Yaourt au citron	Rosbeef Polenta crémeuse Vache qui rit Pastèque	Salade PDT sauce cocktail Feuilleté aux 2 saumons* Carottes à la crème Eclair au chocolat
LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI 19/06	JEUDI 20/06	VENDEDI 21/06
Courgette farcie* Semoule Mimolette à la coupe Salade de fruits	Rôti de porc forestier Petits pois au jus Petit suisse fruité Nectarine	Salade verte Pilons de poulet grillés PDT sautées maison Mousse au café	 Tomates basilic Tortellinis ricotta / épinards* au basilic + Râpé Crème au chocolat	 Beignets de poisson Ratatouille du Chef Edam Banane
 LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI 26/06	JEUDI 27/06	VENDEDI 28/06
Taboulé Croissillon dubarry* Poêlée méridionale du Chef Yop à boire	 <b>Menu Réunionnais</b> Colombo de poulet Riz Tomme noire Ananas frais	Daube Maison du Chef Pommes noisette* Chanteneige Flan nappage caramel	Salade fraîcheur Chipolatas grillées Lentilles / carottes au jus Panna cotta chocolat Maison	Rosette* / micro beurre Bolognaise de thon Coquillettes  + râpé Melon jaune

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 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 \*)