

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Juin 2025
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 2/06	MARDI 3/06	MERCREDI 4/06	JEUDI 5/06	VENDEDI 6/06
Carottes râpées Maison Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Fripçon Donut sucré	Salade verte Wings de poulet barbecue* Potatoes + ketchup Gouda à la coupe Pomme	Salade de lentilles échalote Rôti de dinde au jus Flan courgettes du Chef Cantafrais Crème dessert au chocolat	 MENU GREC Tomates / Feta AOP/ Olives Moussaka (Plat complet) + Riz Fromage blanc Fraises (si possible)	 Tarte provençale* Crispy d'or à l'emmental* Brocolis/c. fleurs persillés Camembert Melon
LUNDI 9/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDEDI 13/06
FÉRIÉ	Salade de blé Cordon bleu à la dinde* Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Compote à la framboise	Céleris en salade Pilons de poulet aux olives Polenta crémeuse Biscuit Yaourt nature sucré	Concombres/tomates/thon Jambon blanc* Coquillettes Fromage râpé Pastèque	Salade PDT sauce cocktail Feuilleté aux 2 saumons* Carottes maraîchères Tomme à la coupe Eclair au chocolat
LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDEDI 20/06
Salami* / micro beurre Courgette farcie* Semoule Vache qui rit Salade de fruits	Salade de betteraves Rosbeef* Purée de PDT Petit suisse fruité Nectarine	Salade mexicaine Rôti de porc forestier Petits pois du Chef Brie à la coupe Liégeois au chocolat	 Œuf* / mayonnaise Tortellinis ricotta / épinards* au basilic (Plat complet) Fromage rapé Glace petit pot	 Taboulé Filet de poisson meunière* Ratatouille du Chef Emmental Banane
LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDEDI 27/06
 Coleslaw Croissillon dubarry* Poêlée méridionale du Chef Edam Mousse au chocolat	 Menu Réunionnais Samossa de légumes* Colombo de poulet Riz Tatartre fine herbes Ananas frais	Tomates basilic Daube Maison du Chef Pommes noisette* Camembert Abricots	Salade composée Chipolatas grillées* Lentilles / carottes au jus St Bricet Flan nappage caramel	Mousse de foie*/cornichon Bolognaise de thon Fusillis Fromage 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 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 *)