

FR
83.116.005
CE



Cuisine
Fait Maison
Menus équilibrés

Pour le mois de Septembre 2026 Notre Chef vous propose :



LUNDI 31/08 Bonne rentrée!	MARDI 1/09 Rosette* / beurre Bolognaise de bœuf Maison Pennes Fromage râpé Prune	MERCREDI 2/09 Tomates / basilic Filet poulet à la moutarde Purée du Chef Brie à la coupe Purée de fraises	JEUDI 3/09 Taboulé Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Carré président Mousse au chocolat	 VENDREDI 4/09 Salade de betteraves Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Tomme à la coupe Melon
LUNDI 7/09 Coleslaw Poulet émincé aux olives Riz pilaf du Chef Gouda à la coupe Nectarine	MARDI 8/09 Cervelas* / cornichon Courgette farcie Semoule Petit moulé fines herbes Flan nappage caramel	MERCREDI 9/09 Salade de lentilles Daube provençale Maison Carottes maraîchères/pdt Babybel Pomme	 JEUDI 10/09 MENU ITALIEN Tomates / mozzarella Lasagnes aux légumes Biscuit Yaourt à boire	 VENDREDI 11/09 Salade fraîcheur Feuilleté de la mer* Epinards à la crème du Chef Kiri Paris Brest
 LUNDI 14/09 Salade de blé du Chef Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette	MARDI 15/09 Macédoine Chipolatas grillées Purée pdt/légumes du soleil Vache qui rit Pastèque	MERCREDI 16/09 Salade de concombre Boulettes de bœuf Coquillettes Fromage râpé Crème dessert vanille	JEUDI 17/09 Tarte provençale* Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Tartare fines herbes Banane	 VENDREDI 18/09 Mesclun Filet de merlu meunière* PDT sautées du Chef Edam à la coupe Compote de fruits
LUNDI 21/09 Salade mexicaine Escalope de poulet v.* Carottes vichy du Chef Les frippons Tarte aux pommes	MARDI 22/09 Céleris rémoulade Veau sauce forestière Polenta du Chef Emmental à coupe Melon vert du Var	MERCREDI 23/09 Tomates au thon Jambon blanc* Petits pois/jeunes carottes Chanteneige Novly chocolat	 JEUDI 24/09 Salade aldente Omelette fraîche* Ratatouille du Chef Biscuit Yaourt nature	 VENDREDI 25/09 Mousse de foie* / cornichon Quenelle nantua du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé Salade de fruits



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française - Poisson issue de la 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 fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers - ST MAX TRAITEUR - 83470 ST MAXIMIN



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

Fait Maison : entrées + plats préparés par nos chefs cuisiniers (sauf quelques produits*)