


Pour le mois de Février 2021  
Notre Chef de cuisine vous propose :





ST MAX TRAITEUR


<b>LUNDI 1/02</b>
Carottes râpées  B. de bœuf* du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Kiwi


<b>MARDI 2/02</b> <b>Chandeleur</b>
 Taboulé Croustillant au fromage Duo de choux persillés  Jus de fruits Crêpe au Nutella 



<b>JEUDI 4/02</b>
Betteraves fines herbes  Rôti de porc forestière Ebly aux petits légumes Mimolette à la coupe Poire


<b>VENDREDI 5/02</b>
Salade fraîcheur Feuilleté tressé au saumon Epinards à la crème du Chef Madeleine  Yaourt aromatisé

<b>LUNDI 8/02</b>
Cèleris vinaigrette Rosbeef * + ketchup Pommes noisette Gouda  Crème dessert pralinée



<b>MARDI 9/02</b>
Salade de lentilles Jambon blanc Purée de légumes Petit suisse Banane 


**Bonne Année**



<b>JEUDI 11/02</b>
Mortadelle / cornichon Courgette farcie*  (Plat complet)+Semoule Camembert Salade de fruits



<b>VENDREDI 12/02</b>
<b>Menu Chinois</b> Nem (sans porc) Emincé de Poulet au curry Riz chinois Vache qui rit  Dessert chinois 

<b>LUNDI 15/02</b>
Salade Mexicaine Cordon Bleu Duo d'haricots sautés  Emmental  Eclair au chocolat

<b>MARDI 16/02</b>
Coleslaw Maison Daube provençale Maison* Polenta du Chef Fromage fines herbes Clémentine 



<b>JEUDI 18/02</b>
Tarte tomate / chèvre Saucisses de francfort Petits pois/jeunes carottes Biscuit Palmier Compote à la framboise

<b>VENDREDI 19/02</b>
 Macédoine de légumes Omelette fines herbes PDT sautées Maison Yaourt au citron Pommes Moelleuses 



\*Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne. Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service ( Nestlé)  
Information allergène: presence possible de cereales contenant du gluten, de crustace, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits a base de lait, de fruit a coque, de celeri, de moutarde, de sesame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers