






FR
83.116.005
CE








Pour le mois de Février 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 3/02	MARDI 4/02	MERCREDI 5/02	JEUDI 6/02	VENDREDI 7/02
Carottes râpées Chipolatas grillées Lentilles au jus  Mousse au chocolat	Rosette* / micro beurre Tortellinis ricotta/épinards* du Chef + Rapé  Ananas au sirop	Roti de dinde au jus Purée de PDT Biscuit Yaourt vanille 	Salade parmentière Crousty fromager* Brocolis sautés  Tarte aux pommes	Bolognaise de thon Riz  Tomme à la coupe Clémentine



LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MER 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
Poulet au curry Pommes noisette * Petit suisse fruité  Kiwi	P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Emmental à la coupe  Novly nappage caramel	 Taboulé du Chef  Feuilleté au fromage* Ratatouille du Chef  Banane	Courgette farcie* (Plat complet)+Blé  Cantadoux fines herbes Compote de fruits	S. aldente au fromage  Batonnets de poisson* Epinards béchamel du Chef Beignet au chocolat

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 *)