

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Septembre 2023,
Notre Chef vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 04/09	MARDI 05/09	MERCREDI 06/09	JEUDI 07/09	VENDREDI 08/09
Veau aux olives Polenta du Chef Yaourt nature Prune 	MENU VÉGÉTARIEN Tomates / Maïs en salade Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Flan nappage caramel 	Mortadelle* / cornichon Filet poulet à la moutarde Tagliatelles + Râpé  Purée de fraises Maison	Concombres en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème Crème dessert chocolat 	Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Carré président Melon 
LUNDI 11/09	MARDI 12/09	MERCREDI 13/09	JEUDI 14/09 MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) Panna cotta maison 	VENDREDI 15/09 Feuilleté du pêcheur* Epinards à la crème Kiri  Paris Brest
LUNDI 18/09	MARDI 19/09	MERCREDI 20/09	JEUDI 21/09	VENDREDI 22/09
Rosbeef Haricots verts persillés  Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette	Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Boursin fines herbes Melon Canari 	MENU VÉGÉTARIEN Batavia Boulettes soja à la tomate* Semoule couscous Yaourt aux fruits 	Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Biscuit  Salade de fruits	Salade mimosa  fromage Filet de merlu meunière PDT sautées au four Compote maison 
LUNDI 25/09	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
DE PLEIN AIR Taboulé Maison Omelette fraîche f. herbes* Poêlée villageoise Yaourt vanille 	Rosette*/ Micro beurre Bolognaise Maison Pennes + râpé Pastèque 	Salade de boulgour Paupiette de veau au jus Purée PDT/Courgettes Crème dessert chocolat 	Escalope de poulet v.* Carottes Vichy du Chef St Paulin  Moelleux abricots maison	Marmite du pêcheur du Chef Riz créole  Petit suisse aromatisé Nectarine

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 *)