

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS 3/06 au 28/06/2024

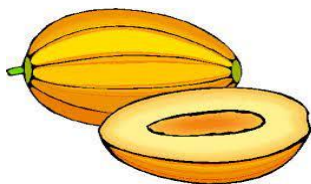
Notre Chef de cuisine vous propose :

Avec 80% de produits issus de l'Agriculture Biologique dans les repas



ST MAX TRAITEUR

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| LUNDI 3/06 Steak haché au jus Légumes grillés au pesto Fromage blanc fruité Pomme Y. nature + pain + compote | MARDI 4/06 Salade de betteraves Jambon blanc* Purée de PDT du Chef Compote d'abricots P. suisse + pain + banane | MERCREDI 5/06 Pois chiches au cumin Roti de dinde au jus Gratin de courgettes Yaourt vanille F. b.+ craquette + pastèque | JEUDI 6/06 MENU GREC Tomates / féta / olives Moussaka + riz Petit suisse Fraises P. suisse fruité + pain + cpte | VENDREDI 7/06 Pizza au fromage* Filet de hocki au citron Epinards à crème Melon vache qui rit + pain + cpte |
| LUNDI 10/06 Sans Protéine Animale Bolognaise végétarienne Pennes Camembert Compote framboise Y. nature + pain + prune | MARDI 11/06 Taboulé Filet de poulet au jus Duo d'haricots verts sautés Fromage blanc Lait Bio + pain + cpte | MERCREDI 12/06 Salade de concombres Jambon blanc Purée pdt/légumes soleil Compote Maison P. suisse + pain + pomme | JEUDI 13/06 Velouté de tomates froid Rosbeef Polenta crémeuse Yaourt fruité F. B.+ craquette + pastèque | VENDREDI 14/06 Feuilleté aux 2 saumons* Carottes maraîchères Mimolette Banane Y. nature + pain + cpte |



| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| LUNDI 17/06 Tomate/Courgette farcie* Semoule coucous Emmental Nectarine Lait Bio + pain + cpte | MARDI 18/06 Salade mexicaine Roti de porc forestier Petits pois/jeune carottes Yaourt nature Cantadoux + pain + pomme | MERCREDI 19/06 Velouté de betteraves Filet de poulet au jus PDT aux légumes grillés Salade de fruits P. suisse + craquette + cpte | JEUDI 20/06 Sans Protéine Animale Tomates / basilic Tortellinis ricotta / épinards du Chef Petit suisse + fraises F. blanc vanille+ pain + cpte | VENDREDI 21/06 Salade de céleris Filet de cabillaud au jus Ratatouille/Blé du Chef Mousse au chocolat Petit suisse + pain + banane |
| LUNDI 24/06 Carottes râpées Quiche lorraine (au porc) Poêlée méridionale Compote de pommes Fromage b.+ pain + prune | MARDI 25/06 Salade verte Colombo de poulet Riz Yop à boire Petit. s + craquette + abricot | MERCREDI 26/06 Daube du Chef Carottes vivhy Edam Pastèque F. blanc fruité + pain + cpte | JEUDI 27/06 Tomates / mozzarella Roti de porc forestier Lentilles au jus Compote vanille Y. nature + pain + banane | VENDREDI 28/06 Bolognaise de thon Coquillettes Bleu Melon jaune Lait Bio + pain + compote |

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menu réalisé en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR / P.A DU CHEMIN D'AIX / 83470 ST MAXIMIN

Information allergène : 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 *)