

FR
83.116.005
CE

MENU DES GRANDS du 6/01 au 31/012024

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 6/01	MARDI 7/01	MERCREDI 8/01	JEUDI 9/01	VENDREDI 10/01
Hachi parmentier du Chef (Plat complet) Camembert Compote de fraises P. suisse+pain+clémentine	Velouté de potiron Jambon blanc Duo d'haricots/PDT sautées Petit suisse + Pomme Lait + pain + cpte	Blanquettes de veau Coquillettes Fromage blanc Crème de marron Y. nature+craquette+poire	S.de PDT dés de fromage Filet de poulet au jus Carottes vichy Banane Tartare + pain + compote	Salade de betteraves Filet de colin à l'oseille Riz pilaf Petit suisse fruité Y. nature + pain + orange
LUNDI 13/01	14/01 MENU ORIENTAL	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Salade aldente Roti de dinde au jus Choux fleurs à la crème Pomme Edam + pain + cpte	Tajine d'agneau du Chef Semoule couscous Fromage blanc Abricot au sirop Petit suisse + pain + cpte	Salade de blé Steack haché au jus Poêlée de légume sautés Mousse au chocolat Y. nature + pain + banane	Endives au bleu Sauté de porc au curry PDT vapeur du Chef Clémentine Y. nature+craquette+cpte	Velouté de légumes Papillote de poisson Ratatouille Maison/Riz Yaourt nature Fromage b.+pain+poire



LUNDI 20/01	MARDI 21/01	22/01 Menu Sans Protéine Animale	23/01 MENU MONTAGNARD	VENDREDI 24/01
Poulet aux olives Pennes Emmental Orange Lait + pain + cpte	Jambon blanc Lentilles/carottes au jus Petit suisse Compote Maison Fromage b+pain+pomme	Velouté de courgettes Boulettes végétariennes Riz Fromage blanc fruité Samos + pain + banane	Batavia Tartiflette du Chef (Jambon de dinde) Salade de fruits Fromage blanc + pain +cpte	Tarte tomates/chèvre* F. de cabillaud au citron Brocolis sautés/blé Banane Y.n.+craquot.+clémentine
LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Salade de pois chiche Rosbeef Purée de légumes Crème dessert vanille Petit s. + pain + poire	Blanquette de dinde Tortis Mimolette Compote de fraises Y. n. + Tarte aux pomme	Salade de boulgours Rôti de porc Jeune carottes à la crème Fromage blanc Vache qui rit + pain + cpte	Velouté de tomates Filet de poulet au jus PDT sautées Maison Yaourt fruité Lait + craquette + banane	Taboulé F. de merlu à la ciboulette Haricots verts persillés Gouda + Pomme Y. nature + pain + cpte

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs
Menus réalisés en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR, P.A DU CHEMIN D'AIX, 83470 ST MAXIMIN
Information allergene : presence possible de cereales contenant du gluten, de crustace, 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 *)

