

MENU DES GRANDS et BEBES du 25/08 au 29/08/2025 Notre Chef de cuisine vous propose :

ST MAX TRAITEUR

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

REPAS GRANDS

LUNDI 25/08	MARDI 26/08	MERCREDI 27/08	JEUDI 28/08 Provence	VENDREDI 29/08
	Rôti de dinde au jus	Carottes rapées	Jambon blanc	Filet de colin sauce basilic
	Haricots verts persillés/Pdt	Tajine d'agneau du Chef	Soupe au pistou	Riz pilaf du Chef
BONNE RENTREE!	Vache qui rit	Semoule couscous	Emmental	Camembert
	Abricot	Yaourt fruité + craquotte	Tarte aux pommes	Nectarine + craquotte
	Mimolette + pain + cpte	P. suisse + craquotte + cpte	Fromage blanc+pain+melon	Lait Bio + craquotte + cpte

REPAS BEBES

LUNDI 25/08	MARDI 26/08	MERCREDI 27/08	JEUDI 28/08	VENDREDI 29/08
	Roti de dinde	Bœuf haché	Jambon blanc	Filet de colin
	Purée panais/carottes	Purée de courgettes	Purée d'épinards	Purée de courges
BONNE RENTREE!	Pates alphabets	Semoule (couscous)	Purée de PDT	Semoule de blé
	Yaourt nature	Fromage blanc	Vache qui rit + Cpte	Petit suisse
	Petit suisse	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc
	+ Compte de pèches	+ Compote de pommes	+ Compote de poires	+ Compote bananes



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 allergéne : 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.

