

MENU DES GRANDS du 1/09 au 26/09/2025

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 1/09 FERMETURE	MARDI 2/09 Bolognaise du Chef Pennes Vache qui rit Prune Petit suisse + pain + cpte	MERCREDI 3/09 Salade de tomates/basilic Filet de poulet au jus Purée de PDT du Chef Pastèque Mimolette + pain + cpte	JEUDI 4/09 Taboulé Roti de dinde au thym Courgettes à la crème Mousse au chocolat Lait + pain + banane	 VENDREDI 5/09 Filet de colin sauce curry PDT vapeur Petit suisse Abricot Emmental + pain + cpte
LUNDI 8/09 Emincé de poulet aux olives Riz pilaf du Chef Fromage blanc fruité Abricot au sirop Samos + pain + fruit	MARDI 9/09 Tomate/courgette farcie* Semoule couscous Petit suisse Nectarine Lait+pain+barre choco+cpte	MERCREDI 10/09 Daube provençale Maison Carottes / PDT sautées Camembert Compote de pêches Yaourt nature + pain + pomme	JEUDI 11/09 Sans Protéine Animale MENU ITALIEN Tomates / mozzarella Lasagnes aux légumes Panna cotta Maison Petit suisse+craquette+melon	 VENDREDI 12/09 Velouté du soleil Feuilleté au saumon* Epinards à la crème du Chef Banane Pain + tartare herbes + cpte



LUNDI 15/09 Salade de blé du Chef Rosbeef Duo d'Haricots persillés Fromage blanc parfumé Y. nature + pain + nectarine	MARDI 16/09 Jambon blanc* Petit pois/jeunes carottes Edam Pastèque P. suisse + pain + compote	MER 17/09 Sans Protéine Animale Velouté de courgettes Boulettes de pois chiche* Coquillettes Crème dessert vanille Y. nature + pain + abricot	JEUDI 18/09 Tarte provençale* Roti de dinde au jus Gratin de choux fleurs Banane Cantadou+pain+cpte fraises	 VENDREDI 19/09 Carottes râpées Filet de cabillaud au citron PDT sautées du Chef Yaourt nature P. suisse + craquette + melon
LUNDI 22/09 Salade de fusillis Steack haché au jus Ratatouille du chef Fromage blanc Petit s. + pain + prune	MARDI 23/09 Sauté de veau du chef Polenta Petit suisse Melon jaune Croc lait + pain + cpte	MERCREDI 24/09 Jambon blanc Purée de PDT/légumes Bleu Compote à la framboise Fromage b.+ pain + abricot	JEUDI 25/09 Velouté de tomates / basilic Filet de poulet au jus Carottes vichy Tarte aux pommes Lait + craquette + cpte	 VENDREDI 26/09 Céleris vinaigrette Marmite du pêcheur Riz créole Yaourt nature Gouda + pain + banane

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 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 *)

