

MENU DES GRANDS du 1/12 au 19/12/2025

Notre Chef de cuisine vous propose :

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



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 1/12 Sans Protéine Animale	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12
Velouté du soleil Boulettes végétariennes Tortis Crème au chocolat Y.n+craquette+clémentine	Filet de poulet au jus Brocolis persillés du Chef Gouda Tarte aux pommes Lait + pain + cpte coing	Céleris vinaigrette Daube provençale du Chef Riz blanc Yaourt nature Petit suisse + pain + banane	Taboulé Roti de porc au jus Carottes vichy du Chef Fromage blanc parfumé Y. nature + pain + poire	Filet de cabillaud au curry PDT vapeur Maison Clémentine Emmental Tartare+pain+cpte fraise
LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Betteraves en salade Jambon blanc Purée courge/PDT du Chef Orange Mimolette + pain + cpte	Bolognaise du Chef Coquillettes Vache qui rit Salade de fruits Petit s. + craquette + cpte	Roti de dinde au jus Haricots verts/pdt sautées Petit suisse Compote de poires F. blanc+paint+mandarine	Velouté du Lutin Sauté de veau aux olives Riz pilaf du Chef Yaourt citron Petit suisse + pain + pomme	Tarte provençale* Filet de hocki au jus Epinards à la béchamel Banane Samos + pain + compote
15/12 Sans Protéine Animale	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12 MENU DE NOËL	VENDREDI 19/12
Velouté de potiron Tortellinis ricotta Sauce tomate du Chef Poire Edam + pain + cpte	Salade d'endives Jambon blanc Petis pois / carottes au jus Yaourt nature F. blanc + pain + orange	Taboulé Steak haché au jus Choux fleurs à la crème Banane Cantadou + pain + cpte	Terrine de saumon * + toast Roti de dinde aux cèpes Gratin dauphinois Gourmandise fraise/Papilotte P.s.+clémentine+paint épices	Filet de colin Ratatouille / blé du Chef Camembert Pomme Lait + craquette + cpte



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 *)

