SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 5 au vendredi 9 Avril 2021

Bon appétit !

Semaine 14

	Lundi *Férié*	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas de Pâques*	Vendredi *Repas végétarien*
Entrée		Salade de lentilles vinaigrette	Salade de concombres	Salade Farandole	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat principal		Aiguillettes de poulet à la crème	Filet de hoki sauce nantua	Paupiette de veau sauce forestière	Steak de soja sauce tomate
Légume Féculent		Haricots verts	Riz	Torsettes	Pommes de terre de légumes rostiës
Produit laitier		Vache Picon	Edam	Yaourt sucré	Pointe de brie
Dessert		Flan nappé caramel	Fruit	Tarte au chocolat chocolats de pâques	Fruit

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Colin à la crème
Jeudi : Saumon sauce forestière

*Présence de porc signalée par **

« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu vas bientôt partir
à la chasse aux œufs de Pâques !
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait
le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver.
Les enfants décoraient des œufs de poule
qui étaient ensuite cachés dans les jardins.
Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises
en sucre ou en chocolat.
Jeudi, on fête Pâques avec un repas spécial
concocté par le chef.
Miam !

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées

Choix du mercredi
Poisson pané

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.