SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du 13 au 17 Décembre 2021
Joyeux Noël

Bon appétit !

Semaine 50

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Repas de noël centres	Repas de noël écoles	
Entrée	Salade de blé provençal	Céleri rémoulade (Produit de saison)	Médaillon de surimi	Pâté en croûte	Crêpe au fromage
Plat principal	Omelette	Lasagnes de bœuf (Viande bovine française)	Parmentier de patates douces au confit de canard	Volaille festive sauce aux marrons	Poisson pané
Légume Féculent	Epinards à la crème (Produit de saison)			Pommes Pin	Purée de brocolis (Produit de saison)
Produit laitier	Chèvretine	Yaourt sucré	Entremet vanille	Bûche pâtissière de Noël au chocolat	Fromage bllanc nature
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit (Produit de saison)	Père noël en chocolat	Père noël en chocolat	Fruit (Produit de saison)

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Mardi : Lasagnes de saumon
Mercredi : Parmentier de patates douces au saumon
Jeudi : Médaillon surimi
Saumon sauce aux marrons

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

« Mathieu, le petit cake moelleux », t'informe :

Il y a bien longtemps,
les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes.
Une année, il fit si froid
que les pommes furent toutes gelées.
Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins
privés de ses décorations.
C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur verrier eu l'idée
de leur faire de belles boules en verre.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

AGRILOCAL 34

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.