SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 31 Janvier au Vendredi 4 Février 2022

Bon appétit !

Chandeleur

Nouvel an Chinois

Semaine 05

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Persillade de pommes de terre	Salade de lentilles	Radis	Salade verte iceberg	Samoussa
Plat principal	Aiguillettes de poulet à la crème	Rôti de porc*	Mignonettes d'agneau Raz el hanout	Torsettes aux légumes du soleil et pois chiches	Poisson sauce chinoise
Légume Féculent	Carottes sautées (Produit de saison)	Haricots verts	Duo de semoule et courgettes		Riz à l'asiatique
Produit laitier	Samos	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Emmental	Tartare fines herbes
Dessert	Galette	Compote de fruits	Fruit (Produit de saison)	Crêpe au chocolat	Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à la crème
Mardi : Saumon
Mercredi : Hoki Raz el hanout

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Mardi : Rôti de dinde

« René, l'oeuf cassé», te fait voyager :

Le 1er février débute le Nouvel An en Chine,
sous le signe du "Tigre d'Eau".
Et oui, selon le calendrier chinois,
la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.
Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps,
ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques
à travers le monde entier.
Pendant quinze jours,
les chinois se réunissent en famille,
se déguisent, font la fête
et le dragon danse dans les rues.

恭喜发财

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.