SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 07 au vendredi 11 Février 2022

Bon appétit !

*Les groupes d'aliments*

| Semaine 06 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de lentilles | Pizza au fromage | Salade verte Iceberg | Chou rouge en salade | Carottes râpées |
| Plat principal | Omelette | Rôti de dinde à l'orange | Sauté de bœuf à la provençale | Sauté de porc* à la moutarde | Filet de merlu sauce Normande |
| Légume Féculent | Ratatouille à l'huile d'olive | Courgettes à la crème | Blé aux petits légumes | Coquillettes | Riz |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Pointe de brie | Edam | Vache qui rit bio | Yaourt sucré |
| Dessert | Mini cake aux fruits | Crème dessert chocolat | Produit de saison Fruit | Produit de saison Fruit | Tarte chocolat |

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

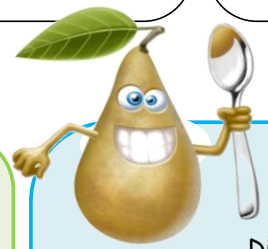
### *Repas sans viande :*

Mardi : Hoki à l'orange
Mercredi : Omelette
Jeudi : Colin à la moutarde

### *Repas sans porc :*

*Présence de porc signalée par **

Jeudi : Rôti de dinde à la moutarde



### « Victoire, la poire » t'informe :

Arrivée en France au XVIème siècle,
la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays.
Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés.
En France, la production se concentre sur une dizaine seulement,
distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été.
La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence,
la variété la plus produite en Europe.
Dès le début du mois de juillet,
on trouve sur les étals des marchés
les poires Williams et Guyot.
La poire se prête à de nombreuses préparations,
salées ou sucrées.

### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

### *Origine de nos viandes bovines*

*- Boeuf : France*
*- Veau : France*

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et s ulfites, 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.*