SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 7 au vendredi 11 Mars 2022

Bon appétit !

Semaine 10	Lundi	Mardi (Repas végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Pizza au fromage	Salade d'endives	Salade verte iceberg	Mélange coleslaw
Plat principal	Fricassé de poulet à la provençale	Omelette	Couscous de bœuf et merguez	Tartiflette*	Dos de colin à la finlandaise
Légume Féculent	Carottes sautées	Epinards à la crème			Pennes
Produit laitier	Yaourt sucré	Pointe de brie	Cantal	Fromage à tartiflette	Suisse aux fruits
Dessert	Gaufrette vanille	Fruit	Compote de fruits	Fruit	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 : Colin à la provençale
Mercredi : Couscous de la mer
Jeudi : Poisson sauce crème
Pommes de terre gratinées au fromage à tartiflette

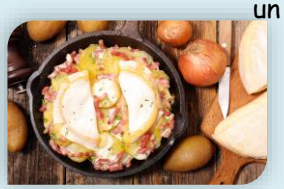
Repas sans porc :

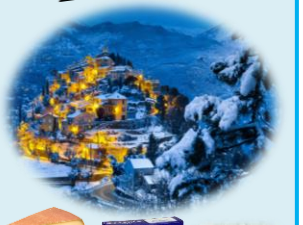
*Présence de porc signalée par **

Jeudi : Tartiflette à la volaille

« Bérangère, la pomme de terre » te propose :

Jeudi, une tartiflette... Miam !
Cette recette savoyarde s'inspire d'un plat traditionnel appelé "péla" : un gratin de pommes de terre aux oignons et fromage préparé dans une poêle au manche très long.
La tartiflette est un des plats phares des restaurants de stations de sports d'hiver.
C'est le plat de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne.
Il existe plusieurs variétés de cette recette : la "croziflette" préparée avec des crozets, la "morbiflette" cuisinée avec du morbier, la "Ch'tiflette" élaborée avec du maroilles.





Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

Choix du vendredi

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.