SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Avril 2022

Bon appétit !

Semaine 15	Lundi	Mardi *Repas végétarien*	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé niçois	Persillade de pommes de terre	Trio de crudités (Produit de saison)	Radis + beurre (Produit de saison)	Salade verte Iceberg (Produit de saison)
Plat principal	Saucisse de Toulouse*	Escalope panée végétale	Blanquette de dinde Origine : UE	Steak de bœuf au jus (Viande bovine française)	Filet de poisson poêlé au beurre
Légume Féculent	Courgettes braisées	Brocolis à la crème	Boulgour	Gnocchi à l'italienne	Riz
Produit laitier	Carré Ligueil	Chanteneige	Bleu doux	Edam	Yaourt nature sucré
Dessert	Pèche au sirop	Flan vanille nappé caramel	Fruit (Produit de saison)	Cookies chocolat nougatine	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 :

Lundi : Quenelles sauce ciboulette
Mercredi : Blanquette de hoki
Jeudi : Colin sauce tomate

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Lundi : Saucisse de volaille

« Léornado, le champignon cuistot » te fait voyager :

Jeudi, direction l'Italie !
La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale.
C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes !
Pour l'occasion, les chefs t'ont cuisiné des gnocchis, une famille de pâtes ovales préparées avec un mélange de farine de blé et de pommes de terre, pochés à l'eau.

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Chou-fleur à la crème

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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.