SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 9 au Vendredi 13 Mai 2022

Bon appétit !

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

| Semaine 19 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi<br>*Repas végétarien* | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Mélange coleslaw mayonnaise (Produit de saison) | Salade de pommes de terre | Radis beurre (Produit de saison) | Salade de concombres (Produit de saison) | Crêpe au fromage |
| Plat principal | Raviolis de bœuf | Filet de poulet au jus | Grignottes de porc sauce barbecue* | Tajine de pois chiches | Dos de colin sauce tomate (Pêche Responsable) |
| Légume Féculent | | Epinards à la crème (Produit de saison) | Duo de farfalles et farandole de légumes | Semoule | Haricots beurre |
| Produit laitier | Petit moulé ail et fines herbes | Emmental *à la coupe* | Croc'Lait | Yaourt sucré | Kiri |
| Dessert | Muffin aux pépites de chocolat | Fruit (Produit de saison) | Fruit (Produit de saison) | Compote de fruits | Flan pâtissier |

*Les groupes d'aliments*

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

### *Repas sans viande :*

Lundi : Raviolis de saumon
Mardi : Papillote de poisson
Mercredi : Poisson sauce barbecue

### *Repas sans porc :*

*Présence de porc signalée par **

Mercredi : Nuggets de volaille

### « Fiorella, la farfalla » te fait découvrir :

Les raviolis !
C'est en Chine, il y a presque 2000 ans, que sont nés ces petits chaussons.
Là-bas, ils sont servis au petit déjeuner du Nouvel An
et symbolisent la richesse et l'union de la famille.

Ces pâtes, connues à présent dans le monde entier, peuvent être farcies à la viande, aux légumes ou encore au fromage.

Lundi, le chef t'a préparé des raviolis farcis à la viande de bœuf
et accompagnés d'une bonne sauce tomate !
Miam…

### Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légume : Aubergines braisées

### *Origine de nos viandes bovines*

*- Boeuf : UE*

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.*