SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 16 au Vendredi 20 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 20	Lundi *Repas végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Waldorf	Macédoine de légumes	Tarte thon tomate	Salade verte iceberg	Cervelas*
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Knacks de volaille fumées	Sauté de dinde aux pruneaux	Boulettes de bœuf sauce tex-mex	Filet de hoki sauce Aurore
Légume Féculent		Blé	Poêlée du marché	Purée Crécy	Torsades aux petits légumes
Produit laitier	Gouda	Coulommiers *à la coupe*	Fromage blanc aromatisé	Chanteneige	Suisse aux fruits
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Eclair au chocolat	Madeleine marbrée 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 :

Mardi : Poisson sauce tomate
Mercredi : Bâtonnets de colin d'Alaska
Jeudi : Colin sauce tex-mex
Vendredi : Oeufs durs mayonnaise

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Vendredi : Galantine de volaille

« Juliette, la salade verte », t'informe :

Jeudi, de la salade verte au menu !
C'est grâce aux Grecs et aux Romains que la salade va devenir un aliment essentiel de notre alimentation.
Elle aurait été introduite en France en 1389.
Laitue, scarole, batavia, roquette, mâche, feuille de chêne, chicorée...
il existe plus de 500 variétés rien qu'en France !
La salade est très riche en vitamines et en eau.
Connais-tu ce dicton ?
"Qui mange salade, n'est jamais malade" !

Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres
Légume : Courgettes sautées

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.