SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 30 Mai au Vendredi 3 Juin 2022

Bon appétit !

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

Semaine 22	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi L'Inde	Vendredi Repas végétarien
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis beurre	Salade Harmonie	Pizza au fromage
Plat principal	Steak de veau sauce Marengo	Filet de hoki sauce tomate	Hachis parmentier de bœuf	Poulet Tikka massala	Omelette
Légume Féculent	Blé	Haricots beurre		Riz	Piperade
Produit laitier	Emmental	Suisse aux fruits	Camembert	Carré Président	St Marcelin à la coupe
Dessert	Maestro chocolat	Fruit	Compote de fruits	Flan vanille	Fraises + sucre

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 sauce axoa
Mercredi : Brandade de poisson
Jeudi : Poisson Tikka massala

*Présence de porc signalée par **

« Bernado, l'éléphanteau » te fait voyager en Inde :

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...
La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.
Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole et comporte plus de viande.
Jeudi, le chef t'a concocté un poulet tikka massala, un des plats phare de la cuisine indienne !
Assaisonné de yaourt et d'un mélange d'épices, ce plat est cuit, en Inde, dans un "tandoor", un four traditionnel enfoui dans le sol...

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves à la ciboulette
Légume : Carottes sautées

Origine de nos viandes bovines

- *Boeuf : France*
- *Veau : 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 régle mentaires, 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.