SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 20 au Vendredi 24 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 25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette (Produit de saison)	Œuf dur mayonnaise	Salade de blé camarguais
Plat principal	Sauté de porc* sauce aux oignons (Origine France)	Filet de colin sauce normande	Rôti de veau aux herbes	Bolognaise de lentilles	Cordon bleu
Légume Féculent	Courgettes sautées (Produit de saison)	Epinards à la crème	Purée de céleri	Torsettes	Carottes Vichy (Produit de saison)
Produit laitier	Tomme blanche	Ermitage	Fromage blanc vanille	Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Crêpe au chocolat	Fruit (Produit de saison)	Tarte au citron	Fruit (Produit de saison)	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 : Hoki sauce aux oignons
Mercredi : Colin aux herbes
Vendredi : Poisson pané

Repas sans porc :

Lundi : Emincé de poulet sauce aux oignons

*Présence de porc signalée par **

« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, jeudi des pâtes à la bolognaise de lentilles !

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.

Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à un féculent, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Entrée : Salade de pois chiches
Légume : Purée de brocolis

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, av oine, 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.