SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 5 au Vendredi 9 Septembre 2022

Bon appétit !

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

Semaine 36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi *Repas végétarien*
Entrée	Salade pastourelle	Pizza au fromage	Pâté de campagne *	Salade de tomates	Duo de crudités
Plat principal	Grignottes de porc*	Hoki sauce citron	Filet de poulet orange-coco	Hachis parmentier de bœuf	Palet italien végétarien
Légume Féculent	Chou-fleur	Haricots verts persillés	Riz		Haricots blancs à la tomate
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Mimolette	Yaourt aromatisé	Pointe de brie
Dessert	Flan à la vanille	Compote de Fruits	Fruit	Palet breton bio	Raisins

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Papillote de poisson
Mercredi : Poisson sauce orange-coco
Jeudi : Brandade de poisson

Repas sans porc :

Mercredi : Roulade de volaille

*Présence de porc signalée par **

« Pépino, le raisin rigolo » te propose :

Ce Vendredi, du raisin. Humm !!!

Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.

Regarde, il pousse sur des ceps de vigne. Attention à ne pas confondre avec les cèpes, des champignons délicieux !

Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?

Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légume : Carottes 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.