SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 19 au Vendredi 23 Septembre 2022

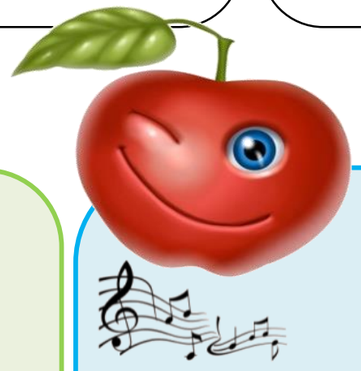
Bon appétit !

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

Semaine 38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Quiche au fromage	Tomates vinaigrette (Produit local)	Salade de lentilles	Salade de riz camarguaise
Plat principal	Sauté de porc* sauce aux oignons	Pesca meunière (Pêche)	Steak de veau au jus	Clafoutis de courgettes à la provençale (Recette du Chef)	Cordon bleu
Légume Féculent	Courgettes sautées	Epinards à la crème	Petits pois		Chou fleur à la crème
Produit laitier	Tomme blanche	Pointe de brie	Fromage blanc sucré	Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Crêpe au chocolat	Compote de fruits	Petits choux vanille	Pomme (Produit local)	Fruit

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 : Omelette
Vendredi : Nuggets de blé

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Lundi : Hoki sauce aux oignons

« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris…
Jeudi, c'est une pomme, produite tout près dans les Cévennes,
que tu vas manger en dessert.
La pomme est le fruit le plus consommé en France.
Il en existe plus de 20 000 variétés !
Pleine de vitamines et de minéraux,
elle est excellente pour la santé.

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Haricots verts

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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.