SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 26 Vendredi 30 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 39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Salade Napoli	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de tomates
Plat principal	Emincé de dinde au jus	Poisson poêlé au beurre	Rôti de porc* sauce charcutière	Lentilles aux petits légumes	Macaronis à la bolognaise
Légume Féculent	Carottes sautées	Blé à la provençale	Haricots verts persillés	Riz	
Produit laitier	Emmental	Fromage fondu le carré président	Camembert	Petits suisses aromatisés	Vache qui rit
Dessert	Compote de fruits	Flan au chocolat	Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Le dessert de ma mamie

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Quenelle de brochet sauce crème
Mercredi : Paupiette du pêcheur sauce crème
Vendredi : Macaronis et poisson sauce tomate

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Mercredi : Rôti de dinde sauce charcutière

« Agathe, la tomate » t'informe :

La tomate colore les étals de nos marchés
tout au long de l'année.
Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde ?
Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations
aussi bien crue que cuite.
On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde :
ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf,
ananas, cocktail, cerise, green zebra...
Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur,
leur texture et leur goût.
Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux,
la tomate est très bonne pour la santé !

Choix de la semaine

Entrée : Céleri vinaigrette
Légume : Epinards à la crème

"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 s ulfites, 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.