SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 10 au Vendredi 14 Octobre 2022

Bon appétit !

SAVEURS CRÉOLES

" Semaine saveurs créoles "

Semaine 41

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Salade St Barth (Riz/Ananas/Haricots rouges)	Duo de crudités	Salade Napoli	Concombres vinaigrette	Cake maison au surimi
Plat principal	Mignonettes de veau à la tomate	Colombo de porc *	Poisson pané MSC	Omelette	Cari de poulet
Légume Féculent	Haricots beurre persillés	Courgettes coco et Pommes de terre	Piperade	Purée de carottes	Riz
Produit laitier	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Carré président
Dessert	Flan caramel	Ananas au sirop	Fruit	Rocher coco	Banane

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

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Falafelles
Mardi : Colombo de poisson
Vendredi : colin sauce cari

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Mardi : Colombo de poisson

« Mégane , la banane" te fait voyager:
Cette semaine, direction les îles.
Ananas, noix de coco, banane ..
Tout cela vient de là-bas !
Cette semaine pour toi,
En salade, tu les trouveras
En plat colombo de porc et poulet sauce cari ...
Et au dessert ananas et rocher coco.
Un bon voyage pour tes papilles ...

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates
Légume : Epinards à la crème

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

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 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.