SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 21 au Vendredi 25 Novembre 2022

Bon appétit !

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

Semaine 47	Lundi *Repas végétarien*	Mardi TOUS AU STADE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts en salade	Radis beurre	Taboulé	Tarte aux légumes	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Torsades aux légumes du soleil et pois chiches	Nuggets de volaille	Sauté de veau marengo	Sauté de porc* aux oignons	Poisson poêlé au beurre
Légume Féculent		Pommes noisette	Blettes à la béchamel	Haricots verts persillés bio	Riz pilaf
Produit laitier	Tomme blanche	Emmental	Saint Paulin	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
Dessert	Cake moelleux au chocolat	Fruit	Petit chou vanille	Purée de fruit	Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Mardi : Colin sauce tomate
Mercredi : Calamars à la romaine
Jeudi : Hoki aux oignons

Repas sans porc :

Jeudi : Hoki aux oignons

Présence de porc signalée par *

TOUS AU STADE 2022

La coupe du monde de football 2022 débute le 21 novembre.

La France joue son premier match le Mardi 22 novembre contre l'Australie.

Le restaurant et toute l'équipe marquent l'événement pour soutenir et encourager les BLEUS .

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards à la crème

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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.