SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 5 Décembre au Vendredi 9 Décembre 2022

Bon appétit !

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

Semaine 49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Betteraves et maïs en salade	Salade d'endives	Salade verte iceberg	Persillades de pomme de terre
Plat principal	Sauté de porc* sauce Strogonoff	Filet de poulet au paprika	Steak de bœuf sauce barbecue	Chili de légumes	Pesca meunière
Légume Féculent	Carottes sautées	Purée de pomme de terre	Macaronis	Riz	Gratin de chou-fleur
Produit laitier	Samos	Emmental	Petit suisse aromatisé	Camembert	Tomme blanche
Dessert	Fruit bio	Compote de fruits	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit	Flan nappé caramel

Les groupes d'aliments

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

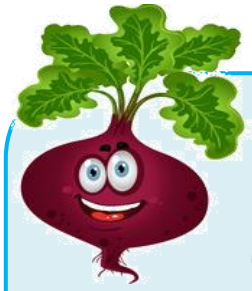
Repas sans viande :

Lundi : Calamars à la romaine
Mardi : Colin au paprika
Mercredi : Colin sauce barbecue

Repas sans porc :

Lundi : Calamars à la romaine

*Présence de porc signalée par **



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !

Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite,

et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.

Humm ! C'est bon comme un bonbon…

On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.

C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.

Vive la betterave rouge !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgette sautées

"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.