SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du 12 au 16 Décembre 2022
Joyeux Noël

Bon appétit !

Semaine 50

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Repas de noël centres	Repas de noël écoles	
Entrée	Salade de riz	Carottes rapées	Médaillon de surimi et mayonnaise	Pâté de volaille en croûte	Tarte aux légumes
Plat principal	Palet végétarien à l'italienne	Raviolis de bœuf	Parmentier de patates douces au bœuf	Filet de poulet sauce aux marrons	Poisson pané
Légume Féculent	Haricots verts persillés			Pommes pin	Purée de brocolis (Produit de saison)
Produit laitier	Chèvretine	Saint Paulin	Mini chou à la crème	Gâteau de Noël	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit (Produit de saison)	Chocolats de Noël	Chocolats de Noël	Fruit (Produit de saison)

Les groupes d'aliments

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

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

Repas sans viande :

Mardi : Raviolis de saumon
Mercredi : Papillote de poisson et purée de patates douces
Jeudi : Médaillon de surimi
Saumon sauce ciboulette

Présence de porc signalée par *

« Mathieu, le petit cake moelleux », t'informe :

Il y a bien longtemps,
les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes.
Une année, il fit si froid
que les pommes furent toutes gelées.
Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins
privés de leurs décorations.
C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée
de leur faire de belles boules en verre.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

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.