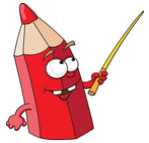
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 09 au vendredi 13 Janvier 2023

Semaine 02

	Lundi (Repas végétarien)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Betteraves ciboulette	Salade Italienne	Emincé de chou blanc	Salade Iceberg
Plat principal	Tortelli pesto ricotta sauce tomate	Poisson pané	Sauté de dinde sauce aux olives	Hachis parmentier	Paupiette de veau sauce tomate
Légume Féculent		Blé à la provençale	Brocolis persillés		Carottes Vichy
Produit laitier	Pointe de brie	Petit suisse sucré	Samos	Vache qui rit bio	Saint paulin
Dessert	Compte de fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Muffin

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 indicatif

Repas sans viande :

Mercredi : Colin sauce olive.
Jeudi : Brandade de poisson.
Vendredi : Colin sauce tomate.

*Présence de porc signalée par **

Légende :
Produit de saison
Produit local

« Lara, le muffin au chocolat », t'informe :

Vendredi tu vas te régaler
avec un muffin aux pépites de chocolat !
Cousin de la madeleine, le muffin s'approche de cette saveur sucrée
que nous connaissons bien.
Trés répandu dans les pays anglo-saxons et principalement aux Etats-Unis,
il a su traverser les frontières
pour s'inviter dans nos livres de recettes,
sur les étals des boulangeries et dans les rayons de nos supermarchés.
Les ingrédients pour préparer des muffins sont, pour la plupart,
déjà dans nos placards et réfrigérateurs.
A ton tour de te coiffer de la toque du chef et d'en préparer !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgette sautées

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.