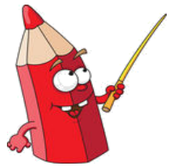
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 16 au Vendredi 20 Janvier 2023

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

Semaine 03	Lundi	Mardi (Repas végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade Coleslaw	Céleri vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Haricots verts et Maïs
Plat principal	Roti de dinde sauce tomate	Cari de lentilles et potiron	Saucisse de volaille	Couscous boulettes de bœuf	Thon à la sicilienne
Légume Féculent	Haricots beurre persillés	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Penné
Produit laitier	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Croc'lait	Gouda	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Compote de fruit	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Colin sauce tomate
Mercredi : Hoki sauce à la crème
Jeudi : Couscous de la mer

*Présence de porc signalée par **

Légende :
Produit de saison
Produit local

« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, mardi un cari de lentilles et potiron !

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.

Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

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.