SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 30 Janvier au Vendredi 3 Février 2023

Bon appétit !

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

Semaine 05	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Végétarien)	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Chou fleur vinaigrette	Céleri vinaigrette	Salade iceberg	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Nuggets de volaille	Filet de poulet sauce aux olives	Sauté de bœuf mironton	Steak de soja sauce tomate	Filet de colin sauce aneth
Légume Féculent	Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	Semoule	Farfalle	Petits pois
Produit laitier	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Compote de fruit	Crêpe au chocolat	Fruit

Repas végétarien
Chandeleur

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce crème
Mardi : Colin sauce olives
Mercredi : Colin sauce tomate

*Présence de porc signalée par **

« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce Jeudi 2 février, c'est la chandeleur !
Tu vas pouvoir te régaler
avec une crêpe au chocolat en dessert !
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe
avec une pièce d'or dans l'autre main
pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.
Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner
les crêpes dans la poêle ?
On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier,
le bonheur est assuré pour toute l'année !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local

AGRILOCAL 34

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, 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.