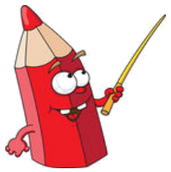
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 20 mars au vendredi 24 Mars 2023

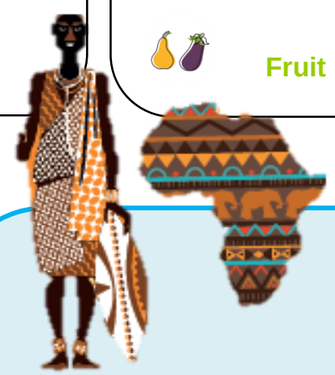


Semaine 12

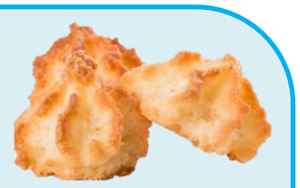
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi *Repas végétarien*
Entrée	Salade de blé provençale	Chou blanc vinaigrette	Duo de crudités	Dambou	Betteraves et maïs
Plat principal	Filet de volaille au jus	Colin sauce provençale	Paupiette de veau sauce forestière	Poulet yassa	Dahl de lentilles
Légume Féculent	Chou fleur béchamel	Semoule aux petits légumes	Farfalles	Carottes au cumin	Riz
Produit laitier	Le carré président	Saint Paulin	Petit Louis	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Dessert	Flan caramel	Fruit	Crème dessert chocolat	Rocher coco	Fruit

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson
- Céréales, légumes
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés



A la découverte de l'Afrique centrale



La Cantina voyageuse fait escale en Afrique : destination magique et mystérieuse. Chaque région et chaque pays a sa richesse, nous partirons à la découverte de la brousse en plein centre du continent.

Jeudi le chef te propose une salade Dambou à base de boulgour, pois chiches et épinards. En plat tu dégustera un poulet Yassa, recette traditionnelle du continent africain.

Il s'agit d'un plat d'origine sénégalaise à base d'oignons frits accompagné de viande marinée dans du citron (yassa à la viande, yassa soguoma), de poulet (yassa au poulet ou poulet yassa) ou de poisson (yassa au poisson).

Repas sans viande :

Lundi : Papillote de poisson
Mercredi : Colin sauce forestière
Jeudi : Colin sauce tomate

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

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

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

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.