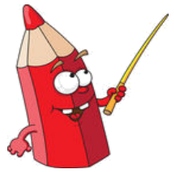
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 03 Avril au Vendredi 07 Avril 2023

Semaine 14

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien				
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de riz provençale	Salade coleslaw	Salade de blé	Emincé de radis
Plat principal	Boulettes de soja sauce tomate et basilic	Rôti de porc* au jus	Macaronis *bolognaise* (Origine Italie)	Boulettes de bœuf sauce camarguaise	Filet de colin sauce tandoori
Légume Féculent	Haricots verts persillés	Purée de brocolis		Carottes persillées	Riz
Produit laitier	Yaourt sucré	Emmental	Gouda	Tomme blanche	Petit Louis
Dessert	Gâteau moelleux au citron	Gélifié vanille	Compote de fruits	Fruit	Fruit

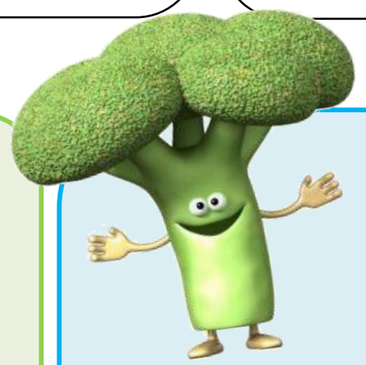
Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :
Mardi : Papillote de poisson
Mercredi : Colin sauce provençale et macaronis
Jeudi : Quenelles ciboulette

Repas sans porc :
*Présence de porc signalée par **
Mardi : papillote de poisson

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



« Charlie, le brocoli » t'informe :

Mardi, une purée de brocoli !
Un des légumes les plus appréciés des Romains.
D'ailleurs, son nom vient du latin « bracchium »
qui signifie branche. Mais pourquoi ce nom ?
Parce que sa forme fait penser à un arbre miniature.
Je sais que ce n'est pas ton légume préféré…
Pourtant, c'est bon pour ta santé !

Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Epinards à la crème

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.