



Vive les vacances !

Les groupes d'aliments

Semaine 27

Lundi

Mardi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Taboulé

Poisson pané

Haricots verts persillés

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Abricots

Betteraves vinaigrette

Pâté de Camapagne*

Chips

P'tit roulé fol Epi

Crêpe au chocolat



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

Repas sans viande :
Mardi : Surimi mayonnaise

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mardi : Jambon de poulet



« Coco, l'abricot » te souhaite :

Bonnes vacances !



Mardi, c'est les vacances !
Le chef et toute l'équipe de Sud-Est Traiteur



te souhaitent d'excellentes vacances
et ont hâte de te retrouver l'année prochaine
pour te mitonner de bons petits plats...



Choix de la semaine
Entrée : Salade de pois chiches
Légume : **Courgettes sautées**

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.