



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021



Semaine 41

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé tex-mex 

Porc Cochinata Pibil* (porc à l'ananas*) 

Haricots verts persillés

Yaourt vanille bio 

Sablés nappés chocolat 

Pizza au fromage 

Poulet épicé Al Pastor 

Beignets de chou-fleur 

Emmental 

Fruit 

Duo de tomates et maïs 

Mignonettes de bœuf sauce piquante 

Riz Mexicain* 

Tartare ail et fines herbes 

Compote pomme-passion 

Carottes râpées sauce citron 

Palet Mexicain 

Duo épinards et pommes de terre 

Fromage blanc sucré 

Raisins 

Salade verte iceberg 

Gratin de poisson aux fruits de mer 

Macaronis 

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache) 

Glace 

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à l'ananas
Mardi : Colin épicé Al Pastor
Mercredi : Papillote de poisson
Riz Mexicain

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Volaille Cochinata Pibil
Mercredi : Riz Mexicain

« Armand et Julian » les piments, t'informent :

Cette semaine, direction le Mexique.

Haricot, maïs, quinoa
Tomate, vanille, Tortilla
Patate, courgette et avocat...
Tout cela vient de là-bas !

Cette semaine pour toi,
En salade, tu les trouveras
Ensuite porc à l'ananas
Et au dessert vanille et chocolat

Ouf, pas de piment encore pour cette fois
Allez pour la cuisine mexicaine
Hip, hip, hip, Hourrah !



Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Courgettes sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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.