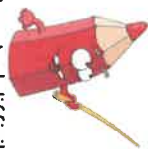




SUD-EST

TRAITEUR
GOURMET / PACKAGÉ / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 21 au Vendredi 25 Novembre 2022

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



Semaine 47



Lundi

Repas végétarien

Entrée

Haricots verts en salade

NIVEAU 2

Plat principal

Torsades aux légumes du soleil et pois chiches

Légume Féculent

Produit laitier

Tomme blanche

Dessert

Cake moelleux au chocolat

Mardi

TOUS AU STADE

Radis beurre

Nuggets de volaille

Pommes noisette

Emmental bio

Fruit

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Pizza aux 4 légumes bio

Sauté de porc* bio aux oignons

Haricots verts persillés bio

Vache qui rit bio

Purée de fruit bio

Vendredi

Macedoine mayonnaise

Poisson poêlé au beurre

Riz pilaf

Fromage blanc sucré

Fruit

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Vandées, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cuites

Produits laitiers

Produits sucrés

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Epinards à la crème

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

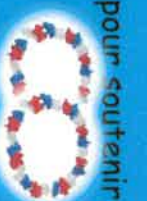
TOUS AU STADE 2022



La coupe du monde de football 2022 débute le 21 novembre.

La France joue son premier match le Mardi 22 novembre contre l'Australie.

Le restaurant et toute l'équipe marquent l'événement pour soutenir et encourager les BLEUS.



Repas sans viande :

Mardi : Colin sauce tomate

Jeudi : Hoki aux oignons

Repas sans porc :

Jeudi : Hoki aux oignons

Présence de Porc signalée par *

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.