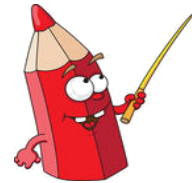




SUD-EST
TRAITEUR
GÔÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 26 Vendredi 30 Septembre 2022



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

Semaine 39

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napoli

Emincé de dinde au jus

Carottes sautées

Emmental bio

Compote de fruits

Macédoine de légumes mayonnaise

Hoki en papillote

Blé à la provençale

Fromage fondu le carré président

Flan au chocolat



Repas bio végétarien

Concombres bio tzatziki

Lentilles bio aux petits légumes

Riz bio

Petits suisses aux fruits bio

Fruit bio

Salade de tomates

Macaronis à la bolognaise

Vache qui rit

Le dessert de ma mamie

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Repas sans viande :

Lundi : Quenelle de brochet sauce crème
Vendredi : Macaronis et poisson sauce tomate

Présence de porc signalée par *

« Agathe, la tomate » t'informe :

La tomate colore les étals de nos marchés tout au long de l'année.

Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde ? Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations aussi bien crue que cuite.

On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde : ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf, ananas, cocktail, cerise, green zebra...

Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur, leur texture et leur goût.

Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux, la tomate est très bonne pour la santé !

Choix de la semaine

Entrée : Céleri vinaigrette
Légume : Epinards à la crème

"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.