



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Restaurants scolaires
Menus du 12 au 16 Décembre 2022
Joyeux Noël

Bon appétit!

Semaine 50



Lundi

Repas végétarien



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Repas de Noël centres

Jeudi

Repas de Noël écoles

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de riz
Palet végétarien à l'italienne
Haricots verts persillés
Chèvre tine
Crème dessert vanille

Carottes rapées Bio vinaigrette
Raviolis Bio
Babybel Bio
Fruit Bio

Médailillon de surimi et mayonnaise
Parmentier de patates douces au boeuf
Mini chou à la crème
Chocolats de Noël

Pâté de volaille en croûte
Filet de poulet sauce aux marrons
Pommes pin
Gâteau de Noël
Chocolats de Noël

Tarte aux légumes
Poisson pané
Purée de brocolis
Yaourt aromatisé
Fruit

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

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



Repas sans viande :

Mardi : Raviolis de saumon
Mercredi : Papillote de poisson et purée de patates douces
Jeudi : Médailillon de surimi
Saumon sauce ciboulette

Présence de porc signalée par *



« Mathieu, le petit cake moelleux », t'informe :

Il y a bien longtemps, les enfants décoraient l'arbre de Noël avec des pommes.

Une année, il fit si froid que les pommes furent toutes gelées.

Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins privés de leurs décorations.

C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée de leur faire de belles boules en verre.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes 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.