SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 26 Juin au Vendredi 30 Juin 2023

Semaine 26	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi *Repas biologique*
Entrée	Pâté de volaille	Salade de blé niçois	Melon	Radis beurre	Salade napoli bio
Plat principal	Raviolis de boeuf	Poissonnette panée ketchup	Rôti de porc* au jus	Paëlla végétarienne	Emincé de poulet bio sauce au miel
Légume Féculent	Tartare nature	Courgettes à l'indienne	Pommes de terre à la crème		Carottes sautées bio
Produit laitier	Saint Paulin	Saint Paulin	Tomme blanche	Carré président	Chanteneige bio
Dessert	Flan caramel	Fruit	Yaourt aromatisé	Tarte au chocolat	Purée de fruits bio

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas de substitution:

Lundi : Raviolis de saumon
Mercredi : Calamars à la romaine
Vendredi : Hoki à la crème

*Présence de porc signalée par **

« Fiorella, la farfalla » te fait découvrir :

Les raviolis !
C'est en Chine, il y a presque 2000 ans, que sont nés ces petits chaussons.
Là-bas, ils sont servis au petit déjeuner du Nouvel An
et symbolisent la richesse et l'union de la famille.
Ces pâtes, connues à présent dans le monde entier, peuvent être farcies à la viande, aux légumes ou encore au fromage.

Choix de la semaine

Salade de haricots verts
Brocolis sautées

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local

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

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.