SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 06 au vendredi 10 Novembre 2023

Semaine 45

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade pastourelle	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte bio	Cake au thon du chef
Plat principal	Grignottes de porc*	Filet de poulet au paprika		Lentilles aux petits légumes bio	Beignets de calamar à la romaine
Légume Féculent	Haricots beurre	Pommes de terre		Riz bio	Epinards à la crème
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Edam		Suisse nature bio avec sucre	Pointe de brie
Dessert	Fruit	Compote de fruits		Biscuit chocolat bio	Fruit

Repas bio végétarien

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

Lundi : Quenelles de brochet sauce au miel
Mardi : Hoki sauce paprika

*Présence de porc signalée par **

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local
Dessert du chef

« Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs,
les petits suisses et aussi tous les fromages…
Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison
et il est important d'en manger quotidiennement.
Sais-tu pourquoi ?
Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides.
Ils t'aident donc à bien grandir.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de brocolis

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 s ulfites, 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.