SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 15 au Vendredi 19 Janvier 2024

Semaine 03

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien		*Repas biologique*	
Entrée	Mélange coleslaw	Taboulé oriental		Céleri bio sauce bulgare	Persillade de pommes de terre
Plat Principal	Saucisse de volaille	Nuggets de blé		Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Poisson poêlé au beurre
Légume Féculent	Lentilles au jus	Purée de potiron			Epinards à la crème
Produit laitier	Edam	Camembert		Vache qui rit bio	Yaourt sucré
Dessert	Maestro vanille	Clémentine		Purée de fruits bio	Purée de fruits du chef

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Jeudi : Omelette sauce tomate / Coquillettes

*Présence de porc signalée par **

Légende :

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

"Justine la clémentine" t'informe :

Mardi, une clémentine en dessert !
Sais-tu que la clémentine a été découverte
par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier
et le pollen d'oranger.
La clémentine est riche en vitamine C.
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter
contre le froid et la fatigue.
Un cocentré d'énergie et de bien-être à croquer !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre

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.