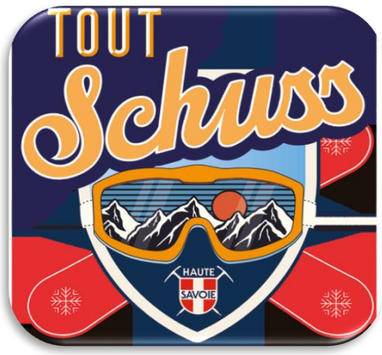
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2024

Les groupes d'aliments

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

Semaine 12	Lundi *Repas biologique*	Mardi *Repas végétarien*	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz bio Arlequin	Salade italienne		Salade verte iceberg	Salade de pois chiches au cumin
Plat principal	Emincé de poulet bio à la moutarde	Croque fromage		Tartiflette*	Filet de colin meunière
Légume Féculent	Haricots verts bio persillés	Chou-fleur béchamel			Courgettes à la tomate
Produit laitier	Vache qui rit bio	Yaourt sucré		Fromage à tartiflette	Suisse sucré
Dessert	Fruit bio	Fruit		Flan vanille nappé caramel	Fruit

Repas de substitution :

Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
Jeudi : Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette

Repas sans porc :

Jeudi : Tartiflettte au poulet

*Présence de porc signalée par **

Légende

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

C'est la saison des sports d'hiver ! Direction la montagne ...

Tout schuss sur les sommets enneigés !

Une pause déjeuner conviviale où le chef et l'équipe partageront des plats convivaux et réconfortants.

Mardi, tu dégusteras un croque monsieur au fromage fondant.

Jeudi, nous terminons en beauté avec la célèbre tartiflette.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards

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.