SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du 14 au 18 Décembre 2020

Joyeux Noël

Bon appétit !

Semaine 51

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien	Repas de noël écoles	Repas de noël centres		
Entrée	Salade de blé au basilic	Terrine de saumon	Médaillon de surimi	Betteraves à la ciboulette (Produit de saison)	Crêpe au fromage
Plat principal	Omelette au fromage	Délice de confit de canard et son duo de patates douces et butternut	Suprême de volaille sauce aux marrons	Lasagnes de bœuf (Viande bovine française)	Poisson pané
Légume Féculent	Haricots beurre		Pom'croquettes		Epinards à la crème (Produit de saison)
Produit laitier	Yaourt sucré	Bûche pâtissière de Noël au chocolat	Entremet chocolat	Petit moulé nature	Camembert
Dessert	Madeleine	Clémentine et père noël en chocolat	Père noël en chocolat	Compote de fruits	Fruit (Produit de saison)

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Mardi : Parmentier de patates douces et butternut au saumon
Mercredi : Saumon sauce aux marrons
Jeudi : Lasagnes de saumon

Repas sans porc :

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

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

AGRILOCAL 34

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.