



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 4 au vendredi 8 Janvier 2021

Bonne année 2021!



Semaine 01



Lundi
Repas biologique

Mardi

Mercredi

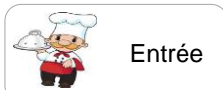


Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les
groupes
d'aliments



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Emincé de volaille bio au curry

Haricots verts bio

Emmental bio

Crème dessert chocolat bio

Trio de crudités

Mignonettes de bœuf sauce barbecue

Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Fruit

Friand au fromage

Jambon blanc*

Gratin de chou-fleur

Mimolette

Fruit

Salade verte iceberg

Paëlla végétarienne

Pointe de brie

Compote de fruits

Taboulé

Pesca meunière

Purée de carottes

Yaourt sucré

Muffin aux pépites de chocolat

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles de brochet au curry

Mardi : Colin sauce tomate

Mercredi : Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi : Jambon de poulet



« Lara, le muffin au chocolat », t'informe:

Vendredi tu vas te régaler avec un muffin aux pépites de chocolat !

Cousin de la madeleine, le muffin s'approche de cette saveur sucrée que nous connaissons bien.

Très répandu dans les pays anglo-saxons et principalement aux Etats-Unis, il a su traverser les frontières

pour s'inviter dans nos livres de recettes,

sur les étals des boulangeries et dans les rayons de nos supermarchés.

Les ingrédients pour préparer des muffins sont, pour la plupart, déjà dans nos placards et réfrigérateurs.

A ton tour de te coiffer de la toque du chef et d'en préparer !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Purée de brocolis

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.