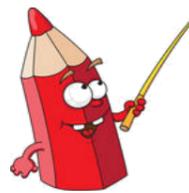




SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 8 au vendredi 12 Février 2021



Nouvel An Chinois Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Samoussa
Poisson sauce chinoise
Riz à l'asiatique
Tartare aux fines herbes
Banane

Semaine 06

Lundi Repas biologique

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Persillade de pommes de terre bio
Emincé de volaille bio à la crème
Carottes bio sautées
Vache qui rit bio
Sablé bio amande citron

Mardi

Salade de lentilles
Rôti de porc aux raisins*
Poêlée de légumes
Pointe de brie
Fruit

Mercredi

Radis beurre
Mignonettes d'agneau sauce tex-mex
Duo de boulgour et courgettes
Yaourt aromatisé
Fruit

Jeudi Repas végétarien

Salade verte iceberg
Torsettes aux légumes du soleil et pois chiches
Emmental
Compote de fruits



Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à la crème
Mardi : Saumon aux raisins
Mercredi : Hoki sauce tex-mex
Vendredi : Crêpe tomate mozzarella

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mardi : Rôti de dinde aux raisins

« Mégane, la banane », te fait voyager :

Le 12 février débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Buffle de Métal".

Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.

Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps, ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier.

Pendant quinze jours, les chinois se réunissent en famille, se déguisent, font la fête et le dragon danse dans les rues.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

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, 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.