SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 14 au Vendredi 18 Juin 2021
Semaine de la fraîch'attitude !

Bon appétit !

Semaine 24	Lundi	Mardi	Mercredi Repas froid	Jeudi	Vendredi Repas bio végétarien
Entrée	Betteraves ciboulette	Melon	Œufs durs mayonnaise	Taboulé	Concombres bio à la menthe
Plat principal	Poisson pané et citron	Rôti de dinde aux pruneaux	Salade Italienne au thon	Jambon blanc*	Curry de légumes bio
Légume Féculent	Haricots verts	Pommes de terre de légumes rostiës	Petit moulé ail et fines herbes	Gratin de courgettes	Riz bio aux raisins
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Pointe de brie		P'tit roulé Fol Epi	Suisse aux fruits bio
Dessert	Moelleux aux myrtilles	Compote pomme-passion	Cerises	Fraises	Sablé bio amande citron

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 : Hoki àaux pruneaux
Jeudi : Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Jeudi : Jambon de poulet

« Les fruits et légumes frais » font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur,
et il y en a pour tous les goûts.

Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.
Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé,
il te faut 5 fruits et légumes par jour !

Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Chou-fleur sauté

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

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.