



**SUD-EST**  
TRAITEUR  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Restaurants scolaires  
Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021



Semaine 41

**Lundi**  
Repas biologique

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

Salade de blé bio tex-mex

Porc bio Cochinata Pibil\* (porc à l'ananas\*)

Haricots verts bio persillés

Yaourt vanille bio

Sablé bio amande citron

**Mardi**

Pizza au fromage

Poulet épicé Al Pastor

Beignets de chou-fleur

Emmental

Fruit

**Mercredi**

Duo de tomates et maïs

Mignonettes de bœuf sauce piquante

Riz Mexicain\*

Tartare ail et fines herbes

Compote pomme-passion

**Jeudi**  
Repas végétarien

Carottes râpées sauce citron

Palet Mexicain

Duo épinards et pommes de terre

Fromage blanc sucré

Raisins

**Vendredi**

Salade verte iceberg

Gratin de poisson aux fruits de mer

Macaronis

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Glace

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à l'ananas  
Mardi : Colin épicé Al Pastor  
Mercredi : Papillote de poisson  
Riz Mexicain

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Lundi : Volaille Cochinata Pibil  
Mercredi : Riz Mexicain

« Armand et Julian" les piments, t'informent :

Cette semaine, direction le Mexique.

Haricot, maïs, quinoa  
Tomate, vanille, Tortilla  
Patate, courgette et avocat...  
Tout cela vient de là-bas !

Cette semaine pour toi,  
En salade, tu les trouveras  
Ensuite porc à l'ananas  
Et au dessert vanille et chocolat

Ouf, pas de piment encore pour cette fois  
Allez pour la cuisine mexicaine  
Hip, hip, hip, Hourrah !



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette  
Légume : Courgettes sautées

"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.