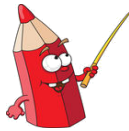




SUD-EST
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 17 au Vendredi 21 Janvier 2022



Semaine 03

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas biologique



Vendredi

Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé basilic

Cordon bleu

Epinards à la crème

Camembert

Compote de fruits

Trio de crudités

Filet de poisson à la fondue de poireaux

Purée de carottes

Yaourt aromatisé

Gaufrette au chocolat

Salade verte iceberg

Chipolatas* + ketchup

Farfalles

Fromage fouetté Mme Loïk

Fruit

Betteraves vinaigrette bio

Poulet lemonato bio

Semoule bio

Emmental bio

Fruit bio

Mélange coleslaw

Dahl de lentilles

Riz

Tartare nature

Fruit

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






Repas sans viande :
Lundi : Poisson pané
Mercredi : Saumon sauce tomate
Jeudi : Colin lemonato

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Saucisses de volaille

« Roberto, le poireau », t'informe :

Mardi du poisson à la fondue de poireaux, un des légumes phare de l'hiver ! Résistant, il est utilisé dans de nombreux plats grâce à son parfum si particulier et à sa saveur aillée. C'est un légume très populaire chez les Egyptiens et les Romains. Déjà cultivé dans l'Egypte ancienne, le pharaon Keops en offrait à ses meilleurs guerriers comme symbole de victoire. Très apprécié chez les romain, l'Empereur Néron, en consommait en grande quantité pour adoucir ses cordes vocales.

Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Choix du mardi
Poisson pané

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.