



**SUD-EST**  
TRAITEUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 31 Janvier au Vendredi 4 Février 2022

Semaine 05

**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 sautées bio**

**Vache qui rit bio**

**Sablé bio**

**Mardi**

**Salade de lentilles**

**Rôti de porc\***

**Haricots verts**

**Pointe de brie**

**Compote de fruits**

**Mercredi**

**Radis**

**Mignonettes d'agneau Raz el hanout**

**Duo de semoule et courgettes**

**Yaourt aromatisé**

**Fruit**



**Chandeleur**



**Jeudi**

*Repas végétarien*

**Salade verte iceberg**

**Torsettes aux légumes du soleil et pois chiches**

**Emmental**

**Crêpe au chocolat**



**Nouvel an Chinois Vendredi**

Les groupes d'aliments

**Samoussa**

**Poisson**

**chinoise**

**Riz à l'asiatique**

**Tartare fines herbes**

**Fruit**

**Fruits et légumes**

**Viandes, poissons, œufs**

**saucisses**

**Céréales, légumes secs**

**Matières grasses cachées**

**Produits laitiers**

**Produits sucrés**

**Repas sans viande :**

Lundi : Quenelles à la crème  
Mardi : Saumon  
Mercredi : Hoki Raz el hanout

**Repas sans porc :**

Présence de porc signalée par \*

Mardi : Rôti de dinde



**« René, l'oeuf cassé », te fait voyager :**

Le 1er février débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Tigre d'Eau".

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**

**"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.