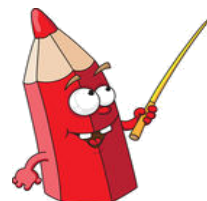




SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 21 au Vendredi 25 Mars 2022



Semaine 12



Lundi

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napoli

Boulettes de soja
sauce tomate basilic

Courgettes sautées

Fromage blanc
aromatisé

Fruit



Mardi

Trio
de crudités

Cassolette
de poisson
aux pommes de terre

Bûche au lait
de mélange
(vache, chèvre)

Maestro
au chocolat

Mercredi

Rosette*

Poulet rôti

Gratin
de chou-fleur

Yaourt aux fruits

Moelleux citron



Jeudi
Repas biologique

Carottes
râpées bio

Porc bio
au caramel*

Riz bio

Chanteneige bio

Fruit bio



Vendredi

Crêpe au fromage

Steak de veau
à l'ancienne

Haricots beurre

Emmental

Fruit



Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas sans viande :

Mercredi : Oeufs durs mayonnaise
Beignets de calamar
Jeudi : Poisson sauce bourride
Vendredi : Colin à l'ancienne

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Roulade de volaille
Jeudi : Sauté de volaille au caramel

« Martial, l'emmental » t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs,
les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et il t'en faut à chaque repas.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides
et ils t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes 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.