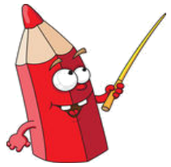
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 06 mars au vendredi 10 Mars 2023

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas biologique*	Vendredi *Repas végétarien*
Entrée	Salade pastourelle	Salade de riz arlequin	Chou rouge vinaigrette	Salade coleslaw bio	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf bourguignonne	Cubes de colin pané	Haché de poulet sauce tomate	Emincé de poulet bio au miel	Gnocchis à la crème de fromage
Légume Féculent	Carottes sautées aux herbes	Epinards à la crème	Pommes pin	Macaronis bio	
Produit laitier	Vache qui rit bio	Mimolette	Petit Louis	Camembert bio	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Compote de fruits	Pêche au sirop	Yaourt sucré bio	Far breton

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Poisson papillotte
Mercredi : Colin sauce tomate
Jeudi : Hoki sauce miel

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local

La pâtisserie du chef !

Ce vendredi, tu pourras déguster la spécialité du chef, **le far breton !**

La recette du far breton remonte au XIXème siècle.
Il s'agit d'un gateau assez dense et consistant,
lointaine variante du clafoutis ou du flan pâtissier,
qui se compose de farine de blé ou de sarrasin, de sucre, d'œuf,
de beurre et de lait, le tout cuit dans un moule à gâteau au four.
Si le véritable far breton se déguste nature, la recette a évolué en y ajoutant des fruits secs ou le plus souvent des pruneaux.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Origine de nos viandes

- 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.