SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 04 au Vendredi 08 Mars 2024

Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas bio végétarien)	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade waldorf	Salade iceberg bio aux dés d'emmental	Carottes rapées
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne	Nuggets de poulet	Rôti de porc* au jus	Curry de légumes bio et pois chiches bio	Thon à la sicilienne
Légume Féculent	Carottes Vichy	Epinards à la crème	Purée de potiron	Riz bio	Torsades
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Suisses sucré	Edam	Yaourt aromatisé bio	Pointe de brie
Dessert	Fruit	Fruit	Semoule au lait	Madeleine bio	Purée de fruits du chef

Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas de substitution :

Lundi : Beignets de calamars
Mardi : Nuggets de poisson
Mercredi : Omelette

Repas sans porc:

Mercredi : Rôti de dinde

*Présence de porc signalée par **

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

« Zoé, la petite bouteille de lait », 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 à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours.
Sais-tu pourquoi ?
Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides
et qui t'aident à bien grandir.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

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

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 s ulfites, 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.