



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021



Semaine 41

Lundi
Repas biologique

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé bio tex-mex

Porc bio Cochinata Pibil* (porc à l'ananas*)

Haricots verts bio persillés

Yaourt vanille bio

Sablé bio amande citron

Pizza au fromage

Poulet épicé Al Pastor

Beignets de chou-fleur

Emmental

Fruit

Duo de tomates et maïs

Mignonettes de bœuf sauce piquante

Riz Mexicain*

Tartare ail et fines herbes

Compote pomme-passion

Carottes râpées sauce citron

Palet Mexicain

Duo épinards et pommes de terre

Fromage blanc sucré

Raisins

Salade verte iceberg

Gratin de poisson aux fruits de mer

Macaronis

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Glace

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



Repas sans viande :
Lundi : Quenelles à l'ananas
Mardi : Colin épicé Al Pastor
Mercredi : Papillote de poisson
Riz Mexicain

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Lundi : Volaille Cochinata Pibil
Mercredi : Riz Mexicain

« Armand et Julian" les piments, t'informent :

Cette semaine, direction le Mexique.

Haricot, maïs, quinoa
Tomate, vanille, Tortilla
Patate, courgette et avocat...
Tout cela vient de là-bas !

Cette semaine pour toi,
En salade, tu les trouveras
Ensuite porc à l'ananas
Et au dessert vanille et chocolat

Ouf, pas de piment encore pour cette fois
Allez pour la cuisine mexicaine
Hip, hip, hip, Hourrah !

AY CARAMBA!

MEXICO

VIVA MEXICO

Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Courgettes 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.