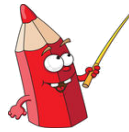




SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 22 au vendredi 26 Novembre 2021



Semaine 47



Lundi

Repas végétarien

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

- Salade de pois chiches
- Omelette
- Ratatouille
- Yaourt aux fruits
- Quatre-quart

Mardi

- Salade verte
- Rôti de dinde mayonnaise
- Frites
- Pointe de brie
- Crème dessert vanille

Mercredi

- Duo de crudités
- Mignonettes d'agneau tex mex
- Duo de boulgour et courgettes
- Croix de Malte
- Fruit



Jeudi

Repas biologique

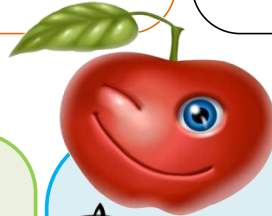
- Carottes râpées bio
- Macaronis à la bolognaise bio
- Edam bio
- Pomme bio des Cévennes

Vendredi

- Crêpe tomate mozzarella
- Filet de poisson poêlé au beurre
- Gratin de chou-fleur
- Suisse sucré
- Eclair au chocolat

Les groupes d'aliments

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



Repas sans viande :

Mardi : Hoki aux pruneaux
Mercredi : Colin tex mex
Jeudi : Saumon sauce tomate
Macaronis

Présence de porc signalée par *

« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...



Jeudi, c'est une pomme bio, produite tout prêt dans les Cévennes, que tu vas manger en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines et de minéraux, elle est excellente pour la santé.



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de brocolis

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



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.