SUD-EST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 30 Novembre au vendredi 4 Décembre 2020

Bon appétit !

Semaine 49

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi Repas biologique
Entrée	Taboulé	Radis beurre	Friand au fromage	Salade verte bio	Salade de blé bio
Plat principal	Escalope panée végétale	Cassolette de la mer aux pommes de terre	Jambon blanc*	Mignonettes de bœuf bio à la camarguaise	Emincé de volaille bio à la forestière
Légume Féculent	Petits pois		Purée de potiron	Riz bio	Haricots verts bio
Produit laitier	Camembert	Bûche au lait de mélange (chèvre, vache)	Fromage blanc sucré	Chanteneige bio	Gouda bio
Dessert	Fruit	Compote de fruits	Tarte flan	Fruit bio	Fruit bio

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Mercredi : Omelette
Jeudi : Colin à la camarguaise
Vendredi : Quenelles à la crème

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Mercredi : Jambon de poulet

« François, le petit pois » t'informe :

Le petit pois, aussi appelé pois potager,
est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.
Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré,
pourtant on ne le mange quasiment
que dans des préparations salées.
Connu cuit dans les plats traditionnels,
le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.
Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.
Le petit pois est concentré en fibres,
en protéines et en vitamines B.
Ses qualités nutritionnelles en font un aliment
de plaisir et de bien-être.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Poêlée de légumes

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

AGRILOCAL 34

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.