SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du Lundi 02 au Vendredi 06 Décembre 2024

Semaine 49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (VÉGÉTARIEN) *Repas bio végétarien*
Entrée	Salade de blé tex mex vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade waldorf	Coleslaw	Salade verte bio
Plat principal	Moqueca de colin	Nuggets de poulet	Steak de veau sauce marengo	Gratin de coquillettes aux dés de jambon*	Tajine de pois chiches bio
Légume Féculent	Haricots beurre persillés	Purée de Potiron	Riz aux petits légumes		Semoule bio
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Munster (coupe)	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Edam bio
Dessert	Fruit	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Chookie aux pépites de chocolat	Purée de fruits bio du chef

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

- Mardi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Quenelle de brochet sauce paprika
- Jeudi : Omelette et Gratin de coquillettes

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

*Présence de porc signalée par **

Ce vendredi, le chef te propose une purée de fruits maison.
Tu vas te régaler !

Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits.
Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée d'épinards

Légende

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

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 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.