SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 15 au Vendredi 19 Janvier 2024

Semaine 03	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU	Mélange coleslaw Saucisse de volaille Lentilles au jus Maestro vanille	*Repas végétarien* Nuggets de blé Purée de potiron Camembert Clémentine		*Repas biologique* Céleri bio sauce bulgare Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* Purée de fruits bio	Poisson poêlé au beurre Epinards à la crème Yaourt sucré 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 : Papillote de poisson
- Jeudi : Omelette sauce tomate / Coquillettes

*Présence de porc signalée par **

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

"Justine la clémentine" t'informe :

Mardi, une clémentine en dessert !
Sais-tu que la clémentine a été découverte
par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier
et le pollen d'oranger.
La clémentine est riche en vitamine C.
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter
contre le froid et la fatigue.
Un cocentré d'énergie et de bien-être à croquer !

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre

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.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.