SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 23 au 27 Janvier 2023

Nouvel an Chinois

Semaine 04

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VÉGÉTARIEN *Repas végétarien*				
Entrée	betteraves vinaigrette	Nem au poulet	Carottes rapées à l'orange	Salade de blé provençale	
Plat principal	Boulette de soja provençale	Sauté de porc* au caramel	Boulette de bœuf sauce crème	Cubes de poisson pané	
Légume Féculent	Purée de carottes	Riz à l'asiatique	Coquillettes	Gratin de chou fleur	
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Edam	
Dessert	Purée de fruits	Pâte de fruits	Quatre quarts	Fruit	

Les groupes d'aliments

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

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Repas sans viande :

Mardi (entrée) : Salade Sojanade
Mardi (plat) : Colin sauce chinoise
Jeudi : Paupiette du pêcheur sauce crème

Repas sans porc :

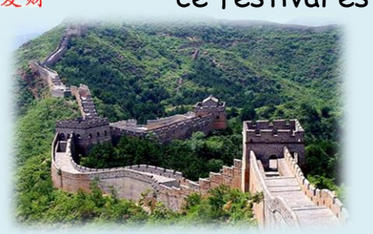
Mardi : Colin sauce chinoise

*Présence de porc signalée par **

恭喜发财

« Gabin, le lapin », te fait voyager :

Le 24 Janvier débute le Nouvel An en Chine,
sous le signe du "Lapin".
Et oui, selon le calendrier chinois,
la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.
Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps,
ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques
à travers le monde entier.
Pendant quinze jours,
les chinois se réunissent en famille,
se déguisent, font la fête
et le dragon danse dans les rues.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local

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.