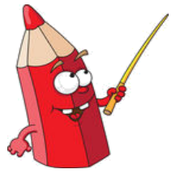
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 15 Mai au Vendredi 19 Mai 2023

Semaine 20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien				
Entrée	Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Salade de riz arlequin		
Plat principal	Steak de soja sauce tomate	Boulettes de bœuf sauce forestière	Cordon bleu		
Légume Féculent	Petit pois	Semoule	Carottes à la crème		
Produit laitier	Gouda	Vache qui rit	Fromage blanc sucré		
Dessert	Fruit	Liégeois vanille	Cake moelleux à la fraise		

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

Mardi : Colin sauce forestière
Mercredi : Quenelles à la crème

*Présence de porc signalée par **

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



Choix de la semaine

Salade de pois chiches
Courgettes sautées

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.