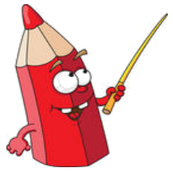
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 22 Mai au Vendredi 26 Mai 2023

Semaine 21

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien				
Entrée	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Salade de tomates	Salade de pois chiches
Plat principal	Parmentier de lentilles	Steak de veau sauce barbecue	Escalope viennoise	Emincé de poulet aux oignons	Poissonnette panée
Légume Féculent	Blé à la provençale	Gratin de courgettes	Haricots verts persillés	Carottes sautées
Produit laitier	Camembert	Tartare nature	Edam	Carré Ligueil	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Flan nappé caramel	Compote de fruits	Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

Mardi : Colin sauc tomate
Mercredi : Papillote de poisson
jeudi : Calamars à la romaine

*Présence de porc signalée par **

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



« Pernille » la lentille, t'informe :



Humm, lundi un parmentier de lentilles !
Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs
et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !
Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Salade de haricots verts
Brocolis sautées

AGRILOCAL 34

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.