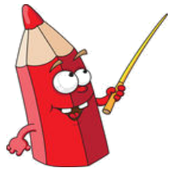
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 29 Mai au Vendredi 02 Juin 2023

Semaine 22

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien			
Entrée		Betteraves ciboulette	Salade de blé	Salade iceberg	Salade de tomates
Plat principal		Cappelletti tex mex sauce tomate	Paupiette de veau à la crème	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de poulet sauce New Delhi
Légume Féculent		Brocolis		Riz	Coquillettes bio
Produit laitier		Brebis crème	Emmental	Vache picon	Fromage blanc sucré
Dessert		Fruit	Compote de fruits	Fruit	Madeleine

Les groupes d'aliments

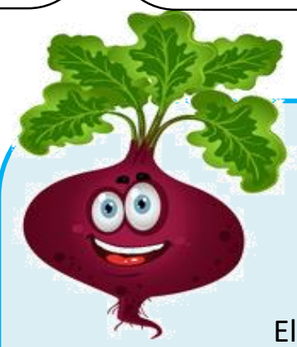
- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Mercredi : Hoki sauce au citron
jeudi : Cubes de poisson pané
Vendredi : Quenelles de brochet à l'oseille

*Présence de porc signalée par **

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



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !
Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite,
et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.
Humm ! C'est bon comme un bonbon…
On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.
C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.
Vive la betterave rouge !



Choix de la semaine

Salade de lentilles
Purée d'épinards

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.