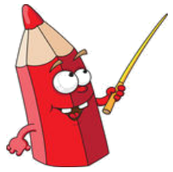
SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 12 Juin au Vendredi 16 Juin 2023

Semaine 24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi *Repas végétarien*
Entrée	Salade de pois chiches au cumin	Salade de blé	Radis beurre	Melon	Tomates vinaigrette
Plat principal	Jambon* grill sauce tomate	Pesca meunière	Sauté de poulet aux olives	Boulettes de veau sauce barbecue	Dahl de lentilles
Légume Féculent	Haricots verts persillés	Carottes sautées	Pommes de terre cubes	Coquillettes bio	Riz
Produit laitier	Saint Paulin	Camembert	Carré Ligueil	Tartare ail et fines herbes	Chanteneige
Dessert	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt sucré

Les groupes d'aliments

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



Repas de substitution:

Lundi : Papillote de poisson
Mercredi : Colin sauce aux olives
Jeudi : Colin sauce tomate

*Présence de porc signalée par **

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

« Agathe, la tomate » t'informe :



La tomate colore les étals de nos marchés
tout au long de l'année.
Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde ?
Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations
aussi bien crue que cuite.
On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde :
ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf,
ananas, cocktail, cerise, green zebra...
Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur,
leur texture et leur goût.
Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux,
la tomate est très bonne pour la santé !



Choix de la semaine

Betteraves vinaigrette
Ratatouille



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.