SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 03 Juillet au Vendredi 07 Juillet 2023

Vive les vacances !

Semaine 27

	Lundi	Mardi (Repas végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre mayonnaise	Courgettes râpées	Tomate croc'sel
Plat principal	Sauté de poulet sauce provençale	Palet végétarien maraicher	Nuggets de poulet ketchup	Cubes de poisson pané	Pâté de campagne*
Légume Féculent	Blé	Haricots verts persillés	Ratatouille	Purée de céleri	Chips
Produit laitier	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fruits	Laitage	Petit carré pommes	Fruit	Fruit

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution:

Lundi : Colin sauce ciboulette
Mercredi : Omelette
Vendredi : Surimi

*Présence de porc signalée par **

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

Bonnes vacances !

Vendredi, c'est les vacances !

Le chef et toute l'équipe
de Sud-Est Traiteur
te souhaitent d'excellentes vacances
et ont hâte de te retrouver l'année prochaine
pour te mitonner de bons petits plats…

Choix de la semaine

Macédoine de légumes
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.