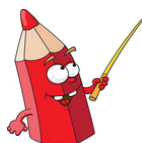




SUD-EST
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires Menus du Lundi 20 au vendredi 24 Janvier 2020

Bon
appétit !



Semaine 04

Lundi

Mardi

Mercredi








Jeudi

Repas végétarien

**Nouvel
an Chinois
Vendredi**

Les
groupes
d'aliments

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Persillade de pommes de terre

Cordon bleu

 **Epinards à la crème**

Bûche de chèvre

Flan nappé caramel

Salade de lentilles

Rôti de porc aux pruneaux*


 **Purée de butternut bio**

Yaourt sucré

Madeleine

Salade verte iceberg

Bœuf bourguignon



Boullgour

Fromy

Compote pomme-ramboise

 **Salade d'endives**

Boulettes de soja sauce tomate basilic

Torsettes au fromage rapé

Emmental

 **Fruit**

Samoussa

Poisson sauce chinoise

Riz à l'asiatique

Barbare aux fines herbes

Ananas

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Poisson pané
Mardi : Hoki aux pruneaux
Mercredi : Quenelles sauce crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mardi : Rôti de dinde aux pruneaux



« Jonas, l'ananas », te fait voyager :

Le 25 janvier débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Rat de Métal". Et oui, selon le calendrier chinois, la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier. Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps, ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier. Pendant quinze jours, les chinois se réunissent en famille, se déguisent, font la fête et le dragon danse dans les rues.



Choix de la semaine


Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Carottes sautées**

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.