SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires
Menus du Lundi 1er au Vendredi 5 Avril 2024

Semaine 14

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas végétarien)	Vendredi (Repas de Pâques)
Entrée		Salade de pommes de terre bio mayonnaise	Taboulé oriental	Carottes râpées	Salade iceberg
Plat principal		Poisson à la normande	Steak de veau marengo	Raviolis bio aux légumes bio	Parmentier de Pâques (canard et boeuf)
Légume Féculent		Epinards bio à la crème	Haricots plats		Yaourt sucré
Produit laitier		Vache qui rit bio	Petit Louis	Pointe de Brie	Moelleux au chocolat et oeuf en chocolat
Dessert		Fruit bio	Fruit	Flan nappé caramel	

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

- Mercredi : Poisson en papillote
- Vendredi : Cubes de colin panés
  Purée de pommes de terre

*Présence de porc signalée par **

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu as peut-être fait une chasse aux oeufs le week - end dernier.
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait
le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver.
Les enfants décoraient des œufs de poule
qui étaient ensuite cachés dans les jardins.
Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises
en sucre ou en chocolat.
Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial
concocté par le chef.
Miam !

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellem ent 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.