



Vive les vacances !

Semaine 27

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade de boulgour
Colin pesca meunière
Epinards à la crème
Yaourt sucré
Fruit



Mardi

Repas végétarien

Carottes rapées vinaigrette
Pizza bolognaise végétales aux légumes bio
Brocolis bio béchamel
Edam
Maestro vanille

Mercredi

Salade de riz aux dés de jambon*
Rôti de dinde froide mayonnaise
Haricots verts persillés
Suisse aromatisé
Tarte aux pommes



Jeudi

Repas biologique

Melon bio
Bolognaise de Bœuf bio
Pennes bio
Coulommiers bio (coupe)
Purée de fruits bio

Vendredi

Tomates à croquer
Rosette* et beurre
Chips
Tartare ail et fines herbes
Pompon cœur chocolat

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mercredi : Salade de riz Omelette
- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate
- Vendredi : Surimi mayonnaise

Présence de porc signalée par *

Légende

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



Bonnes vacances !

Vendredi ... 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 ...



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.