



# 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.