SUD-EST TRAITEUR — AU CŒUR DU TERROIR

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 25 au vendredi 29 Septembre 2017

Bon appétit !

Semaine 39

	Lundi	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz arlequin	Salade verte	Pizza au fromage	Courgettes râpées (Produit de saison)	Radis beurre (Produit de saison)
Plat principal	Sauté de porc piccata romana*	Hachis Parmentier de bœuf	Rôti de dinde à la milanaise	Poulet rôti	Dos de hoki sauce normande
Légume Féculent	Carottes sautées (Produit de saison)		Poêlée de légumes (Produit de saison)	Torsettes aux légumes du soleil	Blé
Produit laitier	Kidiboo Ptit'Louis	Gouda	St Paulin	Rondelé au bleu	Bûche de chévre
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit (Produit de saison)	Fruit (Produit de saison)	Glace	Fruit (Produit de saison)

Les groupes d'aliments

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

Fait Maison

Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles piccata
Mardi : Brandade de poisson
Mercredi : Saumon à la milanaise
Jeudi : Calamars à la romaine

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Lundi : Sauté de dinde piccata

« Georgette, la courgette » t'informe :

Lundi, des courgettes râpées.

Ce légume est très riche en minéraux et oligo-éléments bons pour ta santé !

La courgette fait partie de la famille des courges.

Au XVIII ème siècle, les italiens eurent l'idée de consommer certaines variétés de courges avant qu'elles ne soient parfaitement mûres.

C'est ainsi que les courgettes sont apparues…

Les fleurs de courgettes se mangent aussi. Et oui !

Elles se dégustent farcies ou en beignets.

Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes mayo
Légume : Haricots verts

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- *Boeuf : France*
- *Veau : France*

AGRILOCAL 34

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.