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 mayonnaise		Carottes râpées	Salade iceberg
Plat principal		Poisson à la normande		Raviolis bio aux légumes bio	Parmentier de Pâques (canard et boeuf)
Légume Féculent		Epinards à la crème			Yaourt sucré
Produit laitier		Vache qui rit		Pointe de Brie	Moelleux au chocolat et oeuf en chocolat
Dessert		Fruit		Flan nappé caramel	

Les groupes d'aliments

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

Repas de substitution :

- Vendredi : Cubes de colin panés
  Purée de pommes de terre

*Présence de porc signalée par **

« 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 !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes

Légende

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

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.