



Vive les vacances !

Semaine 27

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade de boulgour

Colin pesca meunière et citron

Epinards à la crème

Yaourt sucré

Fruit

Carottes rapées vinaigrette

Pizza bolognaise végétales aux légumes bio

Brocolis béchamel

Edam

Maestro vanille

Salade de riz aux dés de jambon*

Rôti de dinde froid mayonnaise

Haricots verts persillés

Suisse aromatisé

Tarte aux pommes

Melon bio

Bolognaise de Bœuf bio

Pennes bio

Coulommiers bio (coupe)

Purée de fruits bio

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 ...

Choix de la semaine

Entrée : Radis à croquer
Légume : Purée de céleri



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.