SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

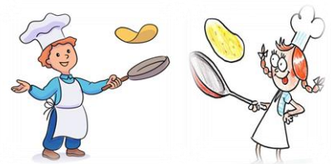
Anduze
Menus du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

Semaine 05

	Lundi	Mardi *Repas biologique*	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi Chandeleur
Entrée	Salade de blé bio basilic	Salade italienne bio		Betteraves en salade	Salade verte iceberg
Plat Principal	Steak de veau sauce marengo	Emincé de poulet bio aux herbes		Gratin de céréales et petits légumes	Thon à la sicilienne
Légume Féculent	Haricots beurre	Carottes Vichy bio			Pennes
Produit laitier	Pointe de brie (coupe)	Edam bio		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré bio
Dessert	Fruit	Fruit bio		Fruit bio	Crêpe au sucre

Les groupes d'aliments

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



Repas de substitution :

- Lundi : Poisson au court bouillon
- Mardi : Nuggets de poisson

*Présence de porc signalée par **

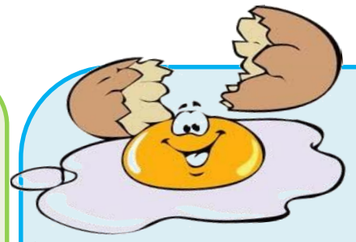
Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce vendredi 2 février, c'est la chandeleur !
Tu vas pouvoir te régaler
avec une crêpe en dessert !
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe
avec une pièce d'or dans l'autre main
pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.
Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner
les crêpes dans la poêle ?
On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier,
le bonheur est assuré pour toute l'année !

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée d'haricots verts

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.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.