SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Anduze
## Menus du Lundi 5 au Vendredi 9 Février 2024

Semaine 06

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Repas biologique* | *Repas végétarien* | | | |
| Entrée | Salade de blé bio | Carottes rapées | | Betteraves vinaigrette | Nem au poulet |
| Plat Principal | Emincé de poulet bio New Delhi | Raviolis à l'oriental bio | | Filet de colin sauce aurore | Sauté de porc* au caramel |
| Légume Féculent | Chou-fleur bio | | | Purée de potiron | Riz aux champignons |
| Produit laitier | Le carré bio (coupe) | Suisse aux fruits | | Chanteneige | Yaourt sucré |
| Dessert | Fruit bio | Biscuit moeleux au chocolat | | Fruit bio | Pâte de fruits |

Nouvel an Chinois

*Les groupes d'aliments*

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

### Repas de substitution :

- Lundi : Cubes de colin 3 céréales
- Vendredi : Samoussa aux légumes
  Poisson à la chinoise

### Repas sans porc :

- Vendredi : Sauté de poulet au caramel

*Présence de porc signalée par **

Légende :

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

Le 10 Février débute le Nouvel An en Chine,
sous le signe du "Dragon".
Et oui, selon le calendrier chinois,
la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.
Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps,
ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques
à travers le monde entier.
Pendant quinze jours,
les chinois se réunissent en famille,
se déguisent, font la fête
et le dragon danse dans les rues.

恭喜发财

### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : 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.*