SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Anduze

## Menus du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2024

Semaine 12

| | Lundi<br>*Repas biologique* | Mardi<br>*Repas végétarien* | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de riz bio Arlequin | Salade italienne | | Salade verte iceberg | Salade de pois chiches bio au cumin |
| Plat principal | Emincé de poulet bio à la moutarde | Croque fromage | | Tartiflette* | Filet de colin meunière |
| Légume Féculent | Haricots verts bio persillés | Chou-fleur béchamel | | | Courgettes à la tomate |
| Produit laitier | Vache qui rit bio | Yaourt sucré | | Fromage à tartiflette | Suisse sucré |
| Dessert | Fruit bio | Fruit | | Flan vanille nappé caramel | Fruit |

*Les groupes d'aliments*

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

**Repas de substitution :**

Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
Jeudi : Gratin de pommes de terre au fromage tartiflette

**Repas sans porc :**

Jeudi : Tartiflettte au poulet

*Présence de porc signalée par **

**Légende**

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

C'est la saison des sports d'hiver ! Direction la montagne ...

Tout schuss sur les sommets enneigés !

Une pause déjeuner conviviale où le chef et l'équipe partageront des plats convivaux et réconfortants.

Mardi, tu dégusteras un croque monsieur au fromage fondant.

Jeudi, nous terminons en beauté avec la célèbre tartiflette.

**Choix de la semaine**

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards

*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.*