



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
- Epinards à la crème
- Yaourt sucré
- Fruit

- Carottes rapées vinaigrette
- Pizza bolognaise végétales aux légumes bio
- Brocolis bio béchamel
- Edam
- Maestro vanille



- 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 :

- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate
- Vendredi : Surimi mayonnaise

Présence de porc signalée par *

Bonnes vacances !

Vendredi ... les vacances !

Le chef et toute l'équipe de Sud-Est Traiteur te souhaite d'excellentes vacances et ont hâte de te retrouver l'année prochaine pour te mitonner de bons petits plats ...

Légende

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

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.