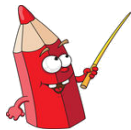




**SUD-EST**  
TRAITEUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## Restaurants scolaires

### Menus du Lundi 17 au Vendredi 21 Janvier 2022



Semaine 03

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique



**Vendredi**

Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

**Salade de blé basilic**

**Cordon bleu**

**Epinards à la crème**

**Camembert**

**Compote de fruits**

**Trio de crudités**

**Filet de poisson à la fondue de poireaux**

**Purée de carottes**

**Yaourt aromatisé**

**Gaufrette au chocolat**

**Salade verte iceberg**

**Chipolatas\* + ketchup**

**Farfalles**

**Fromage fouetté Mme Loïk**

**Fruit**

**Betteraves vinaigrette bio**

**Poulet lemonato bio**

**Semoule bio**

**Emmental bio**

**Fruit bio**

**Mélange coleslaw**

**Dahl de lentilles**

**Riz de Camargue IGP**

**Tartare nature**

**Fruit**

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



**Repas sans viande :**

Lundi : Poisson pané  
Mercredi : Saumon sauce tomate  
Jeudi : Colin lemonato

**Repas sans porc :**

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Saucisses de volaille

**« Roberto, le poireau », t'informe :**

Mardi du poisson à la fondue de poireaux, un des légumes phare de l'hiver ! Résistant, il est utilisé dans de nombreux plats grâce à son parfum si particulier et à sa saveur ailée.

C'est un légume très populaire chez les Egyptiens et les Romains.

Déjà cultivé dans l'Egypte ancienne, le pharaon Keops en offrait à ses meilleurs guerriers comme symbole de victoire.

Très apprécié chez les romain, l'Empereur Néron, en consommait en grande quantité pour adoucir ses cordes vocales.



- Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Haricots verts
- Choix du mardi**  
Poisson pané
- Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France
- "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique**



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.