



Vive les vacances !

Semaine 27

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi



VACANCES

PIQUE NIQUE PREPARE PAR LES PARENTS POUR LES ENFANTS QUI N'ONT PAS DE MODE DE GARDE



Colin pesca meunière

Epinards à la crème

Yaourt sucré

Fruit

Carottes rapées vinaigrette

Pizza bolognaise végétales aux légumes bio

Brocolis bio béchamel

Maestro vanille



Bolognaise de Bœuf bio

Pennes bio

Coulommiers bio (coupe)

Purée de fruits bio

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 ...

Choix de la semaine

Entrée : Radis à croquer
Légume : Purée de céleri

Légende

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



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.