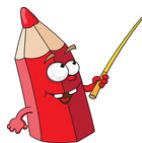




SUD-EST
TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Garons

Menus du Lundi 20 au vendredi 24 Janvier 2020

Bon
appétit !



Semaine 04

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Nouvel
an Chinois
Vendredi**

Les
groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Persillade de pommes de terre

Cordon bleu

Epinards à la crème

Bûche de chèvre

Flan nappé caramel

Salade de lentilles

Rôti de porc aux pruneaux*

Purée de butternut bio

Yaourt sucré la Vache occitane

Madeleine

Salade verte iceberg

Bœuf bourguignon

Boullgour

Fromy

Compote pomme-ramboise

Repas végétarien

Salade d'endives

Boulettes de soja sauce tomate basilic

Torsettes au fromage rapé

Emmental

Fruit

Samoussa
Poisson sauce chinoise
Riz à l'asiatique
Tartare aux fines herbes
Ananas

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Jonas, l'ananas », te fait voyager :

Le 25 janvier débute le Nouvel An en Chine, sous le signe du "Rat de Métal".

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.



Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique



Présence de porc signalée par *

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.