SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Garons

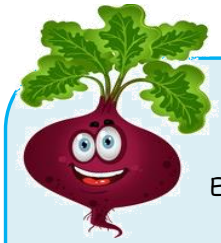
Menus du Lundi 9 au vendredi 13 Mars 2020

Bon appétit !

Semaine 11	Lundi *Repas végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves à la ciboulette	Quiche de volaille	Salade d'endives	Taboulé	Salade verte iceberg
Plat principal	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Paupiette de veau à l'ancienne	Poulet basquaise	Sauté de porc forestier*	Thon à la Sicilienne
Légume Féculent	Petits pois	Carottes sautées	Riz	Haricots verts bio	
Produit laitier	Mimolette	Suisse sucré	Fromy	Yaourt aux fruits	Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)
Dessert	Flan à la vanille	Palmiers	Ananas frais	Eclair au chocolat	Fruit

Les groupes d'aliments

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



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Lundi, de la betterave rouge !
Elle se déguste toujours en entrée crue râpée ou cuite,
et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.
Humm ! C'est bon comme un bonbon…
On extrait aussi du sucre de la betterave blanche.
C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.
Vive Napoléon et la betterave rouge.

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

Présence de porc signalée par *

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et s ulfites, 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.