SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Garons

Menus du Lundi 12 au vendredi 16 Novembre 2018

Bon appétit !

Semaine 46

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pommes de terre	Radis beurre (Produit de saison)	Salade verte iceberg	Salade Napoli	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat principal	Sauté de porc piccata romana*	Cheeseburger	Chili Con Carne	Dos de colin sauce romarin citron	Gnocchis à l'italienne*
Légume Féculent	Carottes sautées (Produit de saison)	Frites	Tortilla de blé	Haricots verts (Produit de saison)	
Produit laitier	Tomme noire	Petit moulé nature	Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits Duo Lozère (Circuit court)	Camembert
Dessert	Compote pomme-abricot	Produit de saison Fruit	Mousse au chocolat	Crêpe sucrée Wahou	Pomme reine reinette (Produit de saison)

Les groupes d'aliments

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

« Henriette, la pomme reinette » te fait découvrir :

La reine des reinettes !
Aussi nommée "Queen of Pippin", cette petite pomme rouge orangée couronnée de jaune d'or est originaire de Hollande.
Cette variété a la chair sucrée et parfumée aux arômes de noisettes.
La pomme est le fruit le plus consommé par les français.
Plus de trente variétés sont produites dans notre pays.
On les répartit en 5 familles et il y en a pour tous les goûts : gourmandes, parfumées, équilibrées, rustiques ou toniques.
Croquée au naturel ou cuisinée pour des plats sucrés ou salés, la pomme peut être utilisée à tout moment de la journée !

Origine de nos viandes bovines
- *Boeuf : France*
- *Veau : France*

AGRILOCAL 34

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, 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.