SUD-EST TRAITEUR — AU CŒUR DU TERROIR

Garons

Menus du Lundi 17 au vendredi 21 Septembre 2018

Bon appétit !

Semaine 38

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Œufs durs mayonnaise	Melon Produit de saison	Salade tunisienne Produit de saison	Radis beurre Produit de saison
Plat principal	Poisson pané	Croque Monsieur*	Poulet rôti	Couscous de boeuf	Chipolatas* Circuit court
Légume Féculent	Produit de saison Haricots verts	Salade verte iceberg	Torsettes aux légumes du soleil		Pommes de terre
Produit laitier	Cœur de Bleu	Yaourt aromatisé	Cantal	Vache qui rit	Petit filou tube à boire
Dessert	Mousse au chocolat	Fourré à la fraise	Compote pomme-framboises	Fruit Produit de saison	Produit de saison Fruit

Les groupes d'aliments

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

« Arthur et sa famille d'oeufs durs » t'informent :

Mardi, du croque-monsieur !
Ce dernier est apparu, pour la première fois en France, en 1910 dans le menu d'un café parisien.
Mais sais-tu pourquoi on l'appelle ainsi ?
En province, le simple "croque" désigne du pain trempé dans de l'œuf battu avant d'être grillé.
A Paris, il est commandé car rapide à manger et chaud.
On raconte également que le patron du bistrot aurait proposé un sandwich au pain de mie en remplacement de la baguette traditionnelle.
Un client lui demanda alors :
"quelle viande se trouve à l'intérieur" ?
et le patron lui répondit en plaisantant : "de la viande de monsieur" !

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

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.