SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Villeneuve les Maguelone

Menus du Lundi 24 au vendredi 29 Février 2020

Bon appétit !

Semaine 09

	Lundi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Repas biologique
Entrée	Salade de pois chiches	Salade verte iceberg	Salade de concombres bio
Plat principal	Nuggets de blé	Tartiflette*	Mignonettes de bœuf bio sauce barbecue
Légume Féculent	Ratatouille à l'huile d'olive		Coquillettes bio
Produit laitier	Bûche au lait mélangé *(chèvre, vache)*	Fromage à tartiflette	Emmental bio
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit bio

Mardi Gras

Betteraves persillées
Filet de colin à la crème d'aneth
Purée de brocolis
Suisse sucré
Beignet au chocolat

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Jeudi : Poisson sauce crème
Gratin de pommes de terre
Vendredi : Hoki sauce tomate

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Jeudi : Tartiflette à la volaille

« Nicolas, le beignet au chocolat », fait la fête :

Mardi gras !
L'origine lointaine de cette fête date de l'époque romaine
où l'on célébrait le réveil de la nature.
Tous les habitants se retrouvaient, déguisés,
pour chanter, danser et festoyer !
Ce mardi, tu vas te régaler
avec un bon beignet en dessert.
Et en attendant que la musique, les confettis,
les serpentins et les parades
envahissent les rues pour le carnaval…
As-tu trouvé ton déguisement ?

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Salsifis persillés

Choix du mardi
Poisson pané

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

AGRILOCAL 34

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.