SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Centres de Villeneuve les Maguelone
Menus du mois de Mars 2020

Bon appétit !

	Mercredi 04/03/2020	Mercredi 11/03/2020	Mercredi 18/03/2020	Mercredi 25/03/2020
Entrée	Salade catalane	Salade d'endives (Produit de saison)	Duo de tomates et maïs	Salade verte iceberg
Plat principal	Saucisse fumée*	Poulet basquaise (Label Rouge)	Carbonade Flamande *Lozère viande* (Viande Bovine Française) (Produit local)	Couscous bœuf (Viande Bovine Française)
Légume Féculent	Macaronis	Riz	Farfalles	
Produit laitier	Tartare nature	Fromy	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal (AOC)
Dessert	Ananas au sirop	Ananas frais (Produit de saison)	Compote de fruits	Fruit (Produit de saison)
Choix de la semaine	Entrée : Potage de légumes Légume : Haricots beurre	Entrée : Potage de légumes Légume : Courgettes sautées	Entrée : Potage de légumes Légume : Brocolis sautés	Entrée : Potage de légumes Légume : Purée de potiron

Repas sans viande :

Mercredi 04 : Poisson pané
Mercredi 11 : Saumon basquaise
Mercredi 18 : Poisson sauce tomate
Mercredi 25 : Couscous de la mer

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

Mercredi 04 : Saucisses de volaille

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.
Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.

Origine de nos viandes bovines

- *Boeuf : France*
- *Veau : France*

Les groupes d'aliments

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

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.