

Vive les vacances !

Les groupes d'aliments

Semaine 27

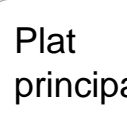

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi




Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



- Quiche lorraine*
- Rôti de dinde froid
- Purée de chou-fleur
- Suisse aux fruits
- Tarte aux pommes



- Salade de riz niçois
- Bœuf Bourguignon 
- Carottes sautées 
- Fromage blanc aromatisé
- Fruit 

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

- Repas sans viande :
Mercredi : Salade Pastourelle
Omelette
Vendredi : Poisson sauce tomate
- Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mercredi : Salade Pastourelle



« Coco, l'abricot » te souhaite :
Bonnes vacances !



Le chef et toute l'équipe de Sud-Est Traiteur te souhaitent d'excellentes vacances. Profites - en pour bien t'amuser !



- Choix de la semaine
Entrée : Salade de pois chiches
Légume : Courgettes sautées

- Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France



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.