


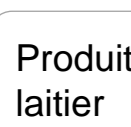

Vive les vacances !

Les groupes
d'aliments

Semaine 27

Lundi

Mardi

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

Taboulé

Poisson pané

Haricots verts persillés 

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Abricots  



Betteraves vinaigrette 

Pâté de Camapagne*

Chips

P'tit roulé fol Epi

Crêpe au chocolat





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



« Coco, l'abricot » te souhaite :

Bonnes vacances !

Mardi, c'est les vacances !

Le chef et toute l'équipe
de Sud-Est Traiteur

te souhaitent d'excellentes vacances
et ont hâte de te retrouver l'année prochaine
pour te mitonner de bons petits plats...



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, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, sésame, moutarde, sésame, amygdales suaves et dures, lupin et produits.

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.