



# Vive les vacances !

Semaine 27

**Lundi**



**Mardi**

Repas végétarien

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas biologique

**Vendredi**



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

**Salade de boulgour**

**Colin pesca meunière**

**Epinards à la crème**

**Yaourt sucré**

**Fruit**

**Carottes rapées vinaigrette**

**Pizza bolognaise végétales aux légumes bio**

**Brocolis bio béchamel**

**Edam**

**Maestro vanille**



**Melon bio**

**Bolognaise de Bœuf bio**

**Pennes bio**

**Coulommiers bio (coupe)**

**Purée de fruits bio**

**Tomates à croquer**

**Rosette\* et beurre**

**Chips**

**Tartare ail et fines herbes**

**Pompon cœur chocolat**

Les groupes d'aliments



**Repas de substitution :**

- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate
- Vendredi : Surimi mayonnaise

Présence de porc signalée par \*

**Bonnes vacances !**

Vendredi ... les vacances !

Le chef et toute l'équipe de Sud-Est Traiteur te souhaite d'excellentes vacances et ont hâte de te retrouver l'année prochaine pour te mitonner de bons petits plats ...

**Choix de la semaine**

Entrée : Radis à croquer  
Légume : Purée de céleri

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

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.