SUD-EST TRAITEUR GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

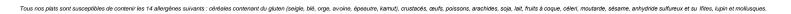
Fruits et Légumes

Restaurant scolaire



Menus du 08 au 12 décembre 2025

					_	
	S50	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas bio végétarien	Vendredi
	<u>Entrée</u>	Carottes rapées vinaigrette	Salade de riz arlequin		Radis bio beurre	Salade iceberg
WMM IS TO SERVICE OF THE PROPERTY OF THE PROPE	Plat Principal Légume/Féculent	Ravioli de bœuf	Choucroute*		Tajine de pois chiches bio	Brandade de poisson
	Produit laitier				Semoule bio	
		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	<u>Dessert</u>	Purée pomme poire bio	Fruit		Mousse au chocolat bio	Cake au chocolat du chef
	Région Ultrapériphérique biologique Région Ultrapériphérique lssus du commerce équitable Indication d'origine protégée Repas sans viande : - Lundi : Colin sauce sétoise et carottes - Mardi : Choucroute de la mer					
	* Présence de p	Produit local Viande Française Pêche responsable	C C	Pertifications nvironnementales	Repas sans porc : i : Choucroute de la mer Cette semaine, décollage immédiat pour Tur Au programme, visite des palais de la Médir et promenade dans les souks aux parfums d'ori	Cette semaine, décollage immédiat pour Tunis I Au programme, visite des palais de la Médina et promenade dans les souks aux parfums d'orient Au déjeuner, tu dégusteras un tajine de pois chiches
	Les groupes ali	mentaires.		- Entré	Choix de la semaine : e : Potage de légumes mes : Chou-fleur béchamel	Il s'agit d'un plat mijoté qui doit son nom au récipien dans lequel il cuit. C'est un plat en argile, surmonté d'un couvercle conique. Bon appétit!



Féculents

Produits

laitiers