



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Centres de Loisirs
Menus du mois de Décembre 2021



Mercredi
08/12/2021





Mercredi 15/12
Repas de Noël



Mercredi
22/12/2021

Mercredi
29/12/2021

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

Salade d'endives 

Steak de bœuf sauce barbecue

Macaronis

Suisse aromatisé

Muffin aux pépites de chocolat

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots beurre

Médaille de surimi

Parmentier de patates douce au confit de canard

Entremet vanille

Père Noël en chocolat


Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de potiron

Salade de pois chiches

Emincé de poulet sauce Stroganoff

Légumes campagnards

Pointe de brie

Fruit 

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Purée de céleri

Mélange Coleslaw

Filet de poisson poêlé au beurre

Tian de légumes

St Nectaire

Moelleux abricot

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts



Repas sans viande :
Mercredi 08 : Filet de colin sauce barbecue
Mercredi 15 : Parmentier de patate douce au saumon
Mercredi 22 : Merlu sauce crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

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.

Les groupes d'aliments



Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : 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 conditionstarifaires spécifiques.