SUD-EST TRAITEUR — AU CŒUR DU TERROIR

St Martin de Londres

Menus du Lundi 1er au vendredi 5 Octobre 2018

Bon appétit !

Semaine 40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza	Courgettes râpées (Produit de saison)	Salade catalane (Produit de saison)	Salade verte mélangée	Salade du pêcheur
Plat principal	Omelette (BIO)	Rôti de dinde mayonnaise	Paëlla au poulet (BIO)	Macaronis à la bolognaise (Viande Bovine Française)	Filet de poisson meunière
Légume Féculent	Epinards à l'indienne (Produit de saison)	Frites			Brocolis à la crème (Produit de saison)
Produit laitier	Brie (BIO)	Tomme de Pays (BIO)	P'tit roulé Fol épi	Emmental (BIO)	Yaourt à la framboise (BIO)
Dessert	Compote de fruits (BIO)	Fruit (Produit de saison)	Fruit (Produit de saison)	Fruit (BIO) (Produit de saison)	Biscuit au chocolat (BIO)

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Mardi : Dos de colin aux olives
Mercredi : Paëlla de la mer
Jeudi : Poisson sauce tomate
Macaronis

Repas sans porc :

*Présence de porc signalée par **

« Martin, le pingouin » t'emmène :

Jeudi, direction l'Italie pour déguster des macaronis à la bolognaise !
Buonissimo…
Les macaronis, c'est tout simple :
de la farine de blé ,
des œufs, du sel, de l'eau
et Mamma mia, que du bonheur…
Pour les agrémenter, une petite sauce bolognaise
à base de tomates et de viande de bœuf
qui doit son nom à la ville italienne de Bologna.

Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes mayo
Légume : Purée de carottes

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- *Boeuf : France*
- *Veau : France*

AGRILOCAL 34

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.