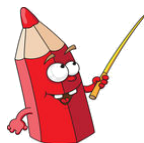




SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Autignac
Menus du Lundi 10 au Vendredi 14 Mai 2021



Semaine 19



Lundi

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Omelette
au fromage

Ratatouille
à l'huile d'olive

Yaourt fermier
à l'abricot
La Vache Occitane

Madeleine



Mardi
Repas biologique

Betteraves bio
vinaigrette

Mignonettes
de bœuf bio
sauce miel et thym

Pommes de terre bio

Emmental bio

Compote
de fruits bio

Mercredi

Rosette*

Filet de hoki
à la tomate

Gratin
de courgettes

Yaourt aromatisé

Muffin aux pépites
de chocolat

Jeudi

Férié



Vendredi

Pont de l'Ascension



Les
groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Saumon sauce crème

Mercredi : Oeufs durs mayonnaise

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Oeufs durs mayonnaise



« Georgette, la courgette » t'informe :

Lundi, le chef t'a cuisiné de la ratatouille !
Cette spécialité niçoise est un ragoût de légumes,
traditionnel et évocateur de la cuisine méditerranéenne.
Cette recette du soleil peut se déguster
aussi bien chaude que froide,
en entrée comme en accompagnement.
Sa recette et son appellation varient selon les régions,
ainsi dans l'Hérault, elle est nommée "la chichoumeille" !



Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres

Légume : Aubergines braisées



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

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, 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.