SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

POMÉROLS

Restaurants scolaires - Pomerols
Menus du mois de Juin 2025

S23 du 02/06 au 06/06/2025	S24 du 09/06 au 13/06/2025	S25 du 16/06 au 20/06/2025	S26 du 23/06 au 27/06/2025	S27 du 30/06 au 04/07/2025
LUNDI 02	**LUNDI 09**	**LUNDI 16**	**LUNDI 23**	**LUNDI 30**
Tarte au fromage Sauté de veau sauce provençale Haricots verts bio persillés Yaourt aromatisé bio Fruit bio	FERIE	Salade de riz arlequin Sauté de bœuf sauce barbecue Carottes P'tit Louis Fruit bio	Salade de blé estivale Sauté de poulet sauce italienne Haricots verts bio persillés Emmental (coupe) Compote de fruits	Betteraves raviolis de boeuf Ermitage (coupe) Fruit
MARDI 03 **Repas végétarien**	**MARDI 10** **Repas végétarien**	**MARDI 17**	**MARDI 24**	**MARDI 01**
Houmous bio et tortillas Picoussel (Spécialité aveyronnaise) Carottes à la crème bio Suisse sucré Fruit	Carottes rapées bio Croque fromage Taboulé oriental Saint paulin Purée de Fruits	Salade auvergnate * vinaigrette (S/porc : salade de lentilles) Filet de poulet sauce aux herbes Légumes du soleil Brie bio (coupe) Crème chocolat	Macédoine de légumes Sauté de porc * sauce tomate (s/porc :Sauté de poulet sauce tomate) Carottes Yaourt fermier myrtille Fruit	Melon bio Colin sauce sétoise Pommes de terre Edam bio Crème chocolat bio
MERCREDI 04 **Centre de loisirs**	**MERCREDI 11** **Centre de loisirs**	**MERCREDI 18** **Centre de loisirs**	**MERCREDI 25** **Centre de loisirs**	**MERCREDI 02** **Centre de loisirs**
Courgettes rapées Saucisse* de Francfort Purée de pommes de terre Cantal Flan vanille nappé caramel	Salade de perles Filet de poulet sauce curry Courgettes bio Tomme blanche Fruit	Concombres à la menthe Tomate farcie Riz bio complet de camargue Yaourt sucré Fruit	Courgettes rapées Sauté de bœuf sauce maestro Coquillettes Croc'lait Clafoutis vanille	Taboulé Rôti de dinde sauce aux champignons Poêlée courgettes champignons Fromage blanc aux fruits Fruit
JEUDI 05	**JEUDI 12**	**JEUDI 19** **Repas végétarien**	**JEUDI 26** **Repas végétarien**	**JEUDI 03** **Repas végétarien**
Pastèque Sauté de poulet bio basquaise Semoule Coulommiers bio (coupe) Glace timballe vanille fraise	Salade italienne Sauté de bœuf bio sauce forestière Petits pois Yaourt aromatisé bio Brownie	Melon bio Salade tzazi tortis aux œufs bio Edam Glace batonnet vanille chocolat	Salade de pois chiches bio au cumin Tarte bio à la comotée de courgettes salade iceberg Yaourt aromatisé Fruit	carottes rapées Bolognaise de lentilles bio Pennes bio Chanteneige Glace timbale chocolat vanille
VENDREDI 06	**VENDREDI 13**	**VENDREDI 20**	**VENDREDI 27**	**VENDREDI 04**
Salade de tomates Thon à la sicilenne Torsades Emmental (coupe) Far breton du chef	Salade inca Colin sauce moqueca Patates douces bio Bûche de chèvre (coupe) Arroz con leche	Salade de tomates Brandade de poisson Yaourt fermier vanille Cake à la vanille	Cake au fromage du chef Dos de colin pané Ratatouille Vache qui rit bio Fruit bio	Tomates à croquer Sandwichs Chips Tartare ail et fines bherbes Muffin aux pépites de chocolat

* présence de porc

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

Légende
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

- Produit biologique
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Les groupes d'aliments : Fruits et Légumes | Viandes, poisson oeufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et s ulfites, 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.