SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

POMÉROLS

Restaurants scolaires - Pomerols
Menus du mois de Mai 2025

S19 du 05/05 au 09/05/2025	S20 du 12/05 au 16/05/2025	S21 du 19/05 au 23/05/2025	S22 du 26/05 au 30/05/2025
LUNDI 05 **Repas végétarien** Carottes rapées vinaigrette Raviolis bio aux épinards sauce provençale Suisse sucré Fruit	**LUNDI 12** Roulé au fromage Filet de poulet sauce provençale Haricots beurre bio Yaourt sucré Fruit	**LUNDI 19** Tomates au basilic Saucisse* de Francfort (S/porc : saucisse de volaille) Gnocchis à l'italienne Yaourt fermier vanille Chookie	**LUNDI 26** Tarte au fromage Sauté de porc* aux herbes (S/porc: Rôti de dinde sauce aux herbes) Petits pois bio Cantal Fruit
MARDI 06 Salade de blé bio tex mex Colin poêlé au beurre Haricots verts persillés bio Yaourt fermier sucré bio Fruit bio	**MARDI 13** Salade de riz arlequin bio Omelette Epinards à la crème Gouda Crème chocolat	**MARDI 20** Taboulé bio Sauté de bœuf sauce curry Haricots verts persillés Coulommiers bio (coupe) Fruit	**MARDI 27** Salade de lentilles Omelette bio Courgettes bio à la crème Emmental bio Flan vanille nappé caramel
MERCREDI 07 **Centre de loisirs** Radis beurre Picadillo à la cubaine Riz Emmental (coupe) Purée de fruits	**MERCREDI 14** **Centre de loisirs** Carottes rapées Colin sauce sétoise Semoule Chèvretine Fruit	**MERCREDI 21** **Centre de loisirs** Chou blanc émincé Sauté de veau sauce tex mex Pommes duchesses Bûche de chèvre (coupe) Mousse au chocolat	**MERCREDI 28** **Centre de loisirs** Salade verte bio Blanquette de poulet bio Farfalles Yaourt aromatisé Cake à la fleur d'oranger
JEUDI 08 FERIE	**JEUDI 15** **Repas végétarien** Pois chiches à la portugaise Tarte chèvre tomate Salade iceberg Pointe de Brie (coupe) Glace timbale vanille chocolat	**JEUDI 22** **Repas végétarien** Salade de betteraves Chili de légumes bio Riz Montsurrais bio (coupe) Glace batonnet vanille	**JEUDI 29** FERIE
VENDREDI 09 **Journée de l'Europe** Pizza grecque Bœuf bourguignon bio Carottes sautées Edam (Pays Bas) Clafoutis à la vanille du chef	**VENDREDI 16** Concombres ciboulette Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* (S/porc : aux dés de volaille) Camembert (coupe) Purée de fruits bio	**VENDREDI 23** Salade iceberg Colin sauce citron Torsades Chanteneige Fruit	**VENDREDI 30** FERIE

* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement 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

AGRILOCAL 34

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 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 règle mentaires, 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.