Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 7 au 11 septembre 2026

S37	Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	/		Melon jaune	/
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière SV : Hoki sauce ciboulette	Escalope panée végétale		Coquillettes bio aux dès de jambon* SP : aux dés de volaille SV : au saumon	Colin sauce à l'oseille
Légumes Féculents	Carottes	Petits pois		(Plat complet)	Pommes de terre bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)		Yaourt fermier nature bio + sucre	Vache qui rit
Dessert	Fruit bio	Crème caramel		/	Mousse au chocolat

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

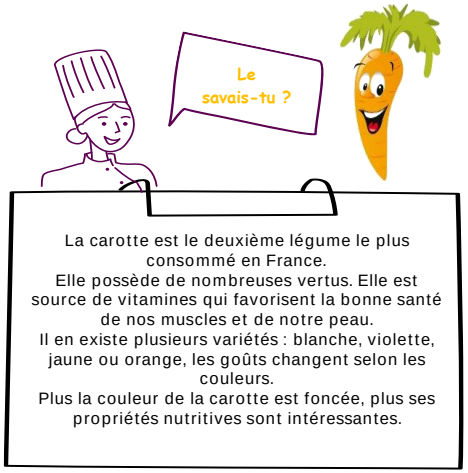
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

*** Présence de porc**

SV / SP : Sans viande / Sans porc

Choix de la semaine :

- **Entrée :** Concombres à la crème
- **Légumes** : Haricots beurre



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.
Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau.
Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs.
Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson œufs
- 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, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.