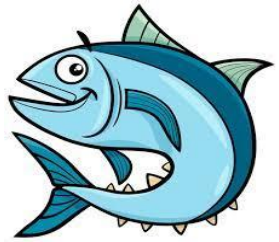
Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 14 au 18 septembre 2026

S38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Concombres à la crème		Salade de tomates au basilic	-
Plat principal	Pizza soleillade	Cordon bleu SV : burger pois blé		Sauté de boeuf sauce camarguaise SV : Colin sauce bourride	Thon à la Sicilienne
Légumes Féculents	Haricots verts	Purée de pommes de terre bio		Riz bio	Torsades
Produit laitier	Gouda bio	-		-	Suisse aromatisé bio
Dessert	Fruit	Purée de fruits bio		Fruit	Fruit

« 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 :** Betteraves
- **Légumes** : Ratatouille

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, av oine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.