Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 septembre 2026

S39	Lundi	Mardi (LE REPAS FRANÇAIS)	Mercredi	Jeudi	Vendredi (VÉGÉTARIEN)
Entrée	-	-		-	Salade de tomates et maïs bio
Plat Principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier **de bœuf** SV : Gnocchis à la romaine		Blanquette de poulet SV : Paupiette du pécheur à la crème	Colin à la rouille
Légumes Féculents	Courgettes à la crème	(plat complet)		Riz	Fusillis bio
Produit laitier	Petit Louis	Bûche de chèvre (coupe)		Yaourt fermier nature sucré	-
Dessert	Fruit	Flan vanille nappé caramel		Eclair chocolat	Purée de fruits

« 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** : Carottes persillées

À l'occasion de la semaine européenne du développement durable au mois de septembre, les rendez-vous gourmands vous invitent à découvrir : LE REPAS FRANÇAIS

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.