Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 16 au 20 novembre 2026

S47	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Salade verte iceberg et dès de féta	-	Cake salé au fromage
Plat principal	Escalope viennoise SV : Croc' fromage	Steak de veau sauce provençale SV : Quenelles sauce nantua	Chipolatas* SP : Saucisse de volaille SV : Calamars à la romaine	Filet de hoki sauce normande	Omelette
Légumes Féculents	Haricots beurre	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre campagnardes	Pennes	Epinards à la béchamel
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Vache picon	-	Suisse aromatisé bio	-
Dessert	Fruit bio	Fruit	Crème dessert caramel	Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Fruit bio

« 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 :** Potage
- **Légumes** : Carottes

Popeye est un héros de dessin animé qui est en mesure d'affronter le monde entier après avoir mangé une boîte d'épinards.
Les épinards contiennent du fer, ce qui est bon pour ton sang. Mais également des vitamines A, C, K, B et E , sans parler du magnésium, du calcium et des fibres.
Cette semaine, tu pourras faire le plein d'énergie en consommant des épinards à la béchamel.

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.