Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

S49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Carotte râpées bio vinaigrette	-	Salade verte bio	-
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière SV : Palet pois blé	Knacks de volaille SV : Knack végétale bio	Blanquette de poulet SV : Colin sauce ciboulette	Lasagnes ricotta épinards	Colin à l'oseille
Légumes Féculents	Chou-fleur	Purée de pommes de terre	Riz	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Tartare nature	-	Fromage blanc aux fruits	-	Yaourt fermier nature sucré
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat	Chou vanille	Tarte aux pommes	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
- *** Présence de porc**
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- **SV / SP : sans viande/sans porc**
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Choix de la semaine :

- **Entrée : Potage**
- **Légumes** : Epinards béchamel

*Les **légumes verts** sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes. Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.*
A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc ...).
Brocolis, poivrons, courgettes, carottes ... peu importe la couleur, les légumes verts sont à

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.