Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 7 au 11 décembre 2026

S50	Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz arlequin vinaigrette	Salade napoli vinaigrette	-	-	Salade verte bio
Plat Principal	Tarte au fromage	Escalope panée végétale	Emincé de poulet bio sauce italienne *SV : palet à la patate douce*	Raviolis au bœuf *SV : Raviolis au saumon*	Brandade de poisson
Légumes Feculents	Carottes persillées	Petits pois	Potiron	(plat complet)	(plat complet)
Produit laitier	Laitage	-	Laitage	Fromage	-
Dessert	-	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	Liégeois à la vanille

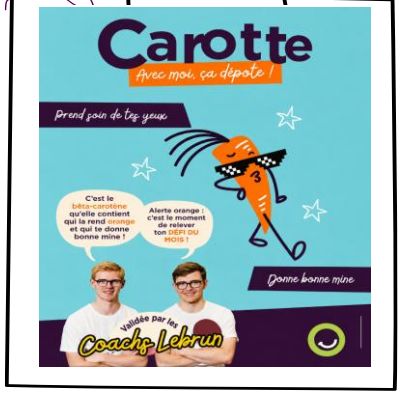
« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

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** : Chou-fleur 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.