

# SUD-EST TRAITEUR

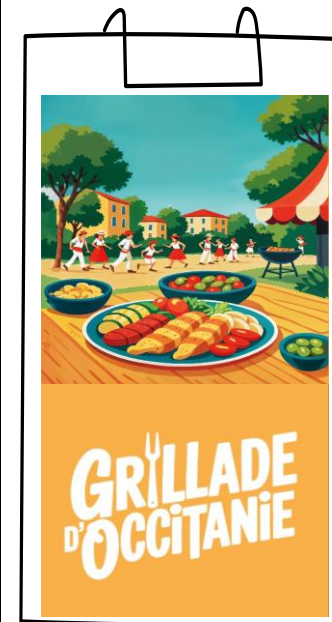
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



## Menus du 6 au 31 juillet 2026



	S28 - vacances scolaires Du 6 au 10 juillet 2026	S29 - vacances scolaires Du 13 au 17 juillet 2026	S30 - vacances scolaires Du 20 au 24 juillet 2026	S31 - vacances scolaires Du 27 au 31 juillet 2026
LUNDI	Salade pastorelle, vinaigrette Cordon bleu Epinards à la béchamel / Abricot bio	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, tomates, épice mélange mexicain) Filet de poulet aux herbes SV : Bouchées avoine légumes bio Ratatouille / Pomme bio	Salade napolitain vinaigrette Beignets de calamars à la romaine Brocolis à la béchamel / Liégeoise chocolat	Taboulé oriental Palet de patate douce Courgettes Yaourt fermier vanille /
MARDI	Salade de blé basilic (blé, tomates, concombres, basilic) Tarte tomate chèvre Courgettes / Banane	FERIE	/ Steak de veau sauce paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce tandoori Carottes Tomme bio du Trièves (coupe) Nectarine bio	Pizza au fromage Colin poêlé au beurre Haricots beurre persillés / Prunes
MERCREDI	GRILLADE D'OCCITANIE Melon Chipolatas* + ketchup SV : Œufs durs mayonnaise Salade de riz à la provençale (riz, maïs, tomates) / Mousse au chocolat	Macédoine mayonnaise Tortelloni pomodor mozarella bio sauce provençale (plat complet) / Flan vanille nappé caramel	Salade de tomates Knacks de volaille SV : Colin sauce provençale Purée de pommes de terre bio / Chou vanille	Carottes râpées Raviolis de bœuf Fromage râpée (Plat complet) / Muffin au chocolat aux pépites de chocolat
JEUDI	Salade marocaine (tomates et concombres) Couscous de boulettes de bœuf bio SV : Couscous poisson Semoule / Purée pomme pêche	/ Colin meunière Haricots verts Chanteneige Melon bio	Samoussa aux légumes Dahl de lentilles Riz bio Dahi /	/ Emincé de poulet sauce yassa SV : Saumon sauce ciboulette Pommes de terre rissolées Vache picon Purée pomme-banane
TOUS LES JOURS CHOCOLAT	/ Gratin de poisson Pommes de terre Yaourt fermier nature sucré Brownie du chef	Carottes râpées Steak de bœuf à l'ancienne Petits pois Yaourt fermier vanille /	/ Jambon blanc* SV : Œufs durs mayonnaise Salade de pâtes Le carré président Melon	/ Picadillo de bœuf bio à la cubaine SV : Tomate farcie veggie Riz bio Pointe de brie (coupe) Crème dessert caramel
	Entrée de la semaine : Salade de pois chiches Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Haricots verts



**Labels (Egalim)**  
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,  
**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Viande Française** \* Présence de porc  
**Produit local**  
**Recette du Chef**

Sous réserve de modifications

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.

