SUD-EST TRAITEUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 1er au 4 Septembre 2026

S36	Lundi	C'est la rentrée ! Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Concombres tzatziki	Carottes bio râpées	Salade pastourelle
Plat Principal		Ravioli de boeuf SV : Raviolis de saumon et fromage râpé	Emincé de poulet sauce New Delhi SV : Hoki à la crème	Steak de veau sauce marengo SV : Saumon sauce nantua	Crique au cantal
Légume/Féculent			Pomme de terre rissolées	Semoule	Haricots verts
Produit laitier			-	-	-
Dessert		Prunes	Melon jaune	Purée de pomme	Liégeois chocolat

« 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
- Certifications environnementales

SP/SV : Sans porc/ Sans viande

Choix de la semaine :

Entrée : Macédoine de légumes

Légumes : Carottes persillées

Toutes l'équipe de Sud-Est Traiteur te souhaite une bonne rentrée et une excellente réussite pour cette nouvelle année !
Nous espérons que tu vas te régaler à nos côtés :)

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.