

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Menus du 2 mars au 3 avril 2026



	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	Salade Napoli bio Cordon bleu <i>SV : Croc'fromage</i> Brocolis Yaourt fermier Cazaubon vanille -	Radis + beurre Gnocchis à la romaine (Plat complet) Yaourt aromatisé bio Galette Bretonne	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de veau à la moutarde <i>SV : Escalope panée végétale</i> Chou-fleur à la béchamel - Orange bio	Taboulé Blanquette de poulet bio <i>SV : Falafels bio</i> Petits pois - Purée pomme poire bio	Salade de blé basilic Boulettes de bœuf bio sauce barbecue Haricots beurre - Purée pomme banane bio
MARDI	Salade de riz à la provençale vinaigrette Filet de poulet sauce curry coco <i>SV : Palet maraîcher</i> Petits pois - Orange	- Pizza steak & cheese <i>SV : Tarte colin oseille</i> Carottes persillées Camembert bio (coupe) Banane	Salade pastourelle Croque-fromage Haricots verts Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme de Mauguio	- Poisson pané Carottes persillées Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Banane	Pizza au fromage Nuggets de poulet Epinards à la béchamel - Orange
MERCREDI	Carottes râpées Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Purée pomme coing	Crêpe au fromage Veau marengo <i>SV : Palet végétarien à l'italienne</i> Haricots beurre Yaourt fermier Cazaubon nature sucré -	Céleri rémoulade Poulet à la forestière <i>SV : Filet de hoki sauce aurore</i> Semoule - Crêpe whaou	- Sauté de bœuf sauce brune <i>SV : Nuggets de blé</i> Brocolis Fromage blanc aux fruits Kiwi	- Rôti de dinde aux herbes Poêlée de légumes et pommes de terre bio Yaourt aromatisé Banane
JEUDI	- Hachis parmentier de bœuf bio <i>SV : Brandade de poisson</i> (Plat complet) Emmental (coupe) Liégeois vanille	Salade verte iceberg Coquillettes aux dés de jambon* <i>SV : Coquillettes au saumon</i> (Plat complet) - Purée de pommes	Carottes râpées Poisson sauce moqueca Torsades - Flan vanille nappé caramel	- Rôti de dinde Purée de pommes de terre Coulommiers bio (coupe) Liégeois chocolat	Salade verte iceberg Bolognaise de lentilles bio Pennes Pointe de brie (coupe) Semoule au lait nappé caramel
VENREDI	Houmous Filet de colin sauce tandoori Poêlée de légumes et pommes de terre bio - Banane	Coleslaw mayonnaise Nuggets de poisson + ketchup Pommes noisettes - Clafouti vanille du chef	Salade verte iceberg Tartiflette de lardons au reblochon <i>SV : Gratin de pommes de terre avec fromage tartiflette</i> (Plat complet) - Purée de fruits bio du chef	Salade verte iceberg Chili de légumes Riz Yaourt vanille bio Muffin nature aux pépites de chocolat	Carottes râpées Colin poêlé au beurre Riz crémeux - Pomme de Mauguio

Légende



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande Française
Produit local
* Présence de porc



Recette du Chef



FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

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.

