

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Menus du 2 mars au 3 avril 2026

Cournonsec 20%



	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	<p>Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives)</p> <p>Cordon bleu SV : Croc'fromage</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Gnocchis à la romaine (Gnocchis, crème fraîche, oignons, champignons, tomates)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Crème de marron</p>	<p>Salade de pommes de terre mayonnaise</p> <p>Sauté de veau à la moutarde SV : Escalope panée végétale</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Orange bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Blanquette de poulet bio SV : Falafels bio</p> <p>Petits pois</p> <p>Purée pomme poire bio</p>	<p>Salade de blé au basilic (Blé, tomate, olive verte, basilic)</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Croc veggie tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Purée pomme banane bio</p>
MARDI	<p>Salade de riz à la provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates)</p> <p>Filet de poulet sauce curry coco SV : Colin curry coco</p> <p>Petits pois</p> <p>Orange</p>	<p>Pizza steak & cheese SV : Tarte colin oseille</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Camembert bio (coupe)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade pastourelle (Coquillettes, tomates, maïs)</p> <p>Croque-fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille</p> <p>Pomme de Maugio</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de poulet SV : Nuggets de poisson</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Orange</p>
MERCREDI	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Veau marengo SV : Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poulet à la forestière SV : Filet de hoki sauce aurore</p> <p>Semoule</p> <p>Crêpe whaou</p>	<p>Sauté de bœuf sauce brune SV : Nuggets de blé</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Kiwi</p>	<p>Rôti de dinde aux herbes SV : Omelette</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>
JEUDI	<p>Hachis parmentier de bœuf bio SV : Brandade de poisson</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Jambon* SV : Coquillettes au saumon</p> <p>Coquillettes bio et emmental râpé</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poisson sauce moqueca (Colin, béchamel, oignon, tomate, poivron, lait de coco, citron, ail, noix de coco râpée, coriandre)</p> <p>Torsades</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Rôti de dinde sauce au miel SV : Omelette</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Couloommiers bio (coupe)</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Pennes</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>
VENDREDI	<p>Houmous et tortillas</p> <p>Filet de colin sauce tandoori (Colin, béchamel, fromage blanc, ail, citron, cumin, curcuma, gingembre)</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre bio</p> <p>Banane</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson + ketchup</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Clafouti vanille du chef</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Tartiflette de lardons au reblochon* SV : Gratin de pommes de terre avec fromage tartiflette</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Purée de fruits bio du chef</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Chili de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt vanille bio</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Riz crémeux</p> <p>Pomme de Maugio</p>
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Petit pois	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée d'épinards	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CEE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...

Viande Française

FranceAgrimer :
Aide UE à destination des écoles

Sous réserve de modifications

Produit issu de l'agriculture biologique

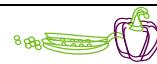
Produit local

Frais Epicerie Surgelé

Recette du Chef

* Présence de porc

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 suifites, lupin et mollusques.



Légende