Sud-est traiteur

Menus du 02 novembre au 04 décembre 2026
Groupement intercommunal - (20% BIO)

	S45 Du 02 au 06 novembre 2026	S46 Du 09 au 13 novembre 2026	S47 Du 16 au 20 novembre 2026	S48 Du 23 au 27 novembre 2026	S49 Du 30 novembre au 04 décembre 2026
LUNDI	Betteraves vinaigrette Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale (Plat complet) Fromage frais ail et fines herbes (pot) Flan vanille nappé caramel bio	/ Nuggets de poulet + ketchup SV : Nuggets de poisson Petits pois Emmental (coupe) Pomme bio	/ Cordon bleu SV : Croc'fromage Haricots beurre Yaourt FERMIER nature sucré Clémentine bio (Corse)	/ Poisson pané Purée de potiron Bûche de chèvre bio (coupe) Riz au lait	/ Sauté de veau sauce forestière SV : Palet pois blé Brocolis Pointe de brie (coupe) Clémentine bio (Corse)
MARDI	Salade de pépinettes vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons SV : Tarte au fromage Brocolis Yaourt nature sucré /	/ Pizza fromage Salade verte Yaourt fermier vanille Banane	/ Sauté de veau sauce provençale SV : Samoussa de légumes Pommes de terre rissolées Tomme de brebis bio Poire	Tarte butternut comté Rôti de dinde sauce dijonnaise SV : Colin au citron Haricots verts Yaourt FERMIER nature + confiture /	Carottes râpées vinaigrette bio Chipolatas SV : Knacks végétales bio Aligot / Liégeois chocolat
MERCREDI	/ Filet de poulet sauce forestière SV : Hoki sauce brestoise Purée de céleri Fromage blanc nature (collectif) + sucre Kiwi	FERIE	Salade verte iceberg Chipolatas* SV : Calamars à la romaine Patates douces rustiques / Crème dessert chocolat	/ Sauté de bœuf sauce mironton SV : Palet à la patate douce Carottes persillées Suisse aromatisé Clémentine	/ Blanquette de poulet SV : Colin sauce au beurre blanc Riz Fromage blanc aux fruits Chou vanille
JEUDI	Carottes râpées bio *vinaigrette servi à part* Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne* SV : Bolognaise de lentilles Riz bio complet de camargue / Purée de pommes	/ Steak haché de bœuf bio sauce barbecue SV : Nuggets de blé + ketchup Pommes noisettes St Nectaire (coupe) Purée pomme-poire bio	/ Filet de hoki sauce normande Pennes Fromage bio (collectif) + sucre Brownie (à partager)	Salade coleslaw bio Dahl de lentilles Riz bio complet de camargue Carré de l'Est (coupe) Liégeois au chocolat	Salade verte bio *vinaigrette servi à part* "Mac and cheese" *(Macaronis au fromage)* (Plat complet) Emmental (coupe) Moelleux aux pommes du chef
VENDREDI	Salade verte bio *vinaigrette servi à part* Parmentier aux deux saumons (Plat complet) / Panna cotta aux fruits rouges	Céleri bio rémoulade Thon à la Sicilienne Torsades / Liégeois au chocolat	Cake salé au fromage du chef Omelette Epinards haché bio à la béchamel + croutons Cantal AOP (coupe) Pomme bio	Salade verte bio *vinaigrette servi à part* Jambon* SV : Saumon à la crème Coquillettes et fromage râpé / Purée de fruits du chef	Crêpe au fromage Filet de lieu à l'oseille Haricots verts persillés Fromage blanc bio (collectif) + crème de marron /
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de céleri	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Epinards à la béchamel

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local et circuit court

Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

F Frais **E** Epicerie **S** Surgelé

*** Présence de porc**

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.