

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Menus du 2 février au 27 février 2026



	S06 Du 2 au 6 février 2026	S07 Du 9 au 13 février 2026	S08 Du 16 au 20 février 2026	S09 Du 23 au 27 février 2026
LUNDI	Tarte butternut comté Palat Maraîcher Epinards à la béchamel / Clémentine bio	/ Knack de volaille SV : Nuggets de blé Purée de pommes de terre Cantal Liégeois chocolat	/ Colin poêlé au beurre Brocolis à la crème Vache qui rit Pomme de Mauguio	Taboulé Steak de veau sauce forestière SV : Poisson pané Carottes vichy / Clémentine
MARDI	Salade Napoli bio Cordon bleu SV : Croque-fromage Chou-fleur persillé / Crêpe au sucre	Salade pastourelle vinaigrette Poisson pané Carottes persillées bio / Clémentine	Coleslaw mayonnaise Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale Purée de pommes de terre / Beignet chocolat	Salade de pommes de terre mayonnaise Filet de hoki sauce rouille Haricots beurre persillés Yaourt fermier Cazaubon nature + sucre /
MERCREDI	/ Jambon grill sauce provençale* SV : Quenelles natures sauce citron Purée de potiron Camembert (coupe) Pomme de Mauguio	Pizza au fromage Sauté de veau sauce charcutière SV : Boulettes de pois chiches bio Petits pois / Purée de fruits du chef	Salade Italienne Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Palet végétarien à l'italienne Haricots plats / Poire	/ Omelette Pennes Fromage blanc aux fruits Muffin nature aux pépites de chocolat
JEUDI	/ Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco Torsades Gouda bio Purée pomme banane	Salade verte iceberg Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon (Plat complet) Yaourt fermier Cazaubon nature sucré /	Samoussa aux légumes Sauté de porc au caramel* SV : Œufs brouillés Riz bio aux champignons / Clafoutis à la noix de coco du chef	Carottes râpées Picadillo à la cubaine de bœuf bio SV : Tomate farcie veggie Pommes de terre / Purée de pomme bio
VENDREDI	/ Colin sauce normande Riz bio Yaourt fermier Cazaubon vanille Muffin aux pépites de chocolat	/ Picoussel Haricots verts bio persillés Edam Banane	Salade verte iceberg Radiatori aux légumes (Plat complet) / Purée pomme-poire bio	Salade iceberg Couscous de poulet SV : Couscous végétarien Semoule bio / Flan vanille nappé caramel
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts persillés	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 : Purée de carottes	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur

Légende

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

Viande Française
 Produit local
* Présence de porc

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.