SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 08 au 12 Septembre 2025

S37	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Friand au fromage	-	Salade de tomates bio
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Escalope pané végétale	Filet de poulet sauce milanaise	Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Colin sauce à l'aneth
Légume/Féculent	Carottes	Petits pois	Ratatouille		Pommes de terre cubes bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)	-	Yaourt nature sucré bio	-
Dessert	Fruit	Crème caramel	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat bio

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc

Repas de subtitution

Repas sans viande :

- Lundi : Quenelles sauce ciboulette
- Mercredi : Omelette
- jeudi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sansporc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes à la volaille

Choix de la semaine

- Entrée : Concombre à la crème
- Légumes : Haricots beurre

Les secrets du Chef

La Sauce Forestière

Facile à faire et délicieuse
Il suffit de mélanger un peu de crème avec des champignons, des carottes et des oignons (préalablement cuits).
Puis afin de rendre la sauce incroyable, tu peux y rajouter du persil !

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

miam!

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.