Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires

Menus du 9 au 13 novembre 2026

S46	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise	Jour Férié	Salade verte	Céleri bio rémoulade
Plat principal	Nugget de poulet SV : Nuggets de poisson	Pizza au fromage		Boulettes au bœuf bio sauce barbecue SV : Chakalaka	Thon à la Sicilienne
Légumes Féculents	Petits pois	Carottes		Semoule	Torsades + fromage râpé
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)		Carré président	Mimolette
Dessert	Fruit bio	Fruit		Purée de fruits bio	Liégeois au chocolat

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV / SP : sans viande/sans porc
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Choix de la semaine :

- **Entrée : Potage**
- **Légumes** : Haricots verts

Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.
Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.
Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.
Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.
Le petit pois est concentré en fibres, en

Les groupes alimentaires

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

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.