Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 novembre 2026

S48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Tarte butternut comté	Salade de pois chiches bio au cumin	Salade coleslaw bio	Salade verte bio
Plat Principal	Dos de colin pané et citron	Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise SV : Colin au citron	Sauté de bœuf sauce mironton SV : Quenelles sauce nantua	Dahl de lentilles	Coquillettes aux dés de jambon et fromage râpé SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon
Légumes Feculents	Purée de potiron	Haricots verts	Carottes persillées	Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt fermier vanille	Suisse aromatisé	Carré de l'Est (coupe)	Petit moulé nature
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Liégeois vanille	Purée de fruits

« 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** : Purée de céleri



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes | Viandes, poissons 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.