

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Menus du 1er juin au 3 juillet 2026



	S23 Du 01 au 05 juin	S24 Du 08 au 12 juin	S25 Du 15 au 19 juin	S26 Du 22 au 26 juin	S27 Du 29 juin au 03 juillet
LUNDI	/	Salade de pommes de terre mayonnaise	/	/	Pâté de volaille (déstockage) SV : Betteraves stock
	Cordon bleu SV : Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales	Pizza à la grecque (Tomates pulpes, brebis, oignons, mozza, emmental, basilic, ail, origan)	Nuggets de blé	Sauté de porc sauce aux herbes SV : Croc fromage	Ravioles (déstockage) (Plat complet bio)
MARDI	Brocolis à la béchamel	Carottes vichy	Purée d'épinards	Petits pois	/
	Suisse aux fruits bio	Yaourt fermier Cazaubon vanille	Fromage blanc nature bio + sucre	Vache qui rit bio	Pêche
MERCREDI	Salade de lentilles vinaigrette	/	Salade de riz provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates, persil)	/	Tarte au fromage
	Paupiette de veau sauce provençale SV : Colin sauce ciboulette	Beignets de calamars à la romaine	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex SV : Croc veggie tomate	Knacks de volaille SV : Saucisses knack végétales bio	Poisson pané
JEUDI	Courgettes	Ratatouille	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Purée de carottes
	/	Tomme du trièves bio (coupe)	/	Bûche de chèvre (coupe)	/
VENDREDI	Banane	Abricot bio	Banane	Flan vanille nappé caramel	Liégeois vanille
	Salade de tomates	/	Melon	Salade de pois chiches portugaise	/
MERCREDI	Poulet aux herbes Tajine de légumes + pois chiches	Rôti de porc sauce pesto rosso / Omelette	Rôti de dinde (Origine France) sauce charcutière / Colin sauce cari	Steak de bœuf sauce barbecue / Saumon sauce finlandaise	Steak de veau sauce forestière / Pizza au fromage
	Semoule	Haricots beurre persillés	Boullgour et courgettes	Brocolis	Poêlée de courgettes et champignons
JEUDI	/	Petit suisse sucré	/	/	Yaourt aromatisé
	Purée de pêche	Gaufre liégeoise	Purée de pommes	Pêche circuit	Melon
VENDREDI	/	Salade de tomates	Salade verte iceberg	Melon bio	Salade verte bio
	Chili végétarien	Lasagnes de bœuf SV : Lasagnes ricotta épinards	Coquillettes aux dés de jambon SV : Coquillettes au saumon	Salade napolio bio aux œufs bio (Plat complet bio) (Pâtes torsades, maïs, tomates bio, olives et œufs)	Bolognaise de lentilles bio
MERCREDI	Riz bio	(Plat complet)	(Plat complet)	Edam	Pennes
	Yaourt fermier nature bio + sucre	/	/	/	/
VENDREDI	Fraises + sucre	Mousse au chocolat	Crème dessert au chocolat	/	Purée de pommes
	/	Concombres bio tzatziki	Salade de tomates bio	Crêpe au fromage	/
MERCREDI	Thon à la Sicilienne (Pulpes de tomates, tomates, oignons, olives, concentré de tomate)	Emincé de poulet bio basquaise SV : Saumon sauce basilic	Colin sauce beurre blanc	Nuggets de poisson	(Sandwich) Jambon* + beurre SV : Thon mayonnaise
	Torsades	Riz bio	Pommes de terre	Ratatouille	Chips
MERCREDI	Emmental (coupe)	/	/	Yaourt fermier vanille	Gouda bio
	Liégeois chocolat	Purée pomme-banane	Tarte aux pommes	/	Muffin aux pépites de chocolat
Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Purée de carottes		Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Petit pois		Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées	
Entrée de la semaine : Tomate à croquer Légumes de la semaine : Haricots beurre		Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Purée d'haricots verts			

Légende

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

Produit local /

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local /

*** 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 su fittes, lupin et mollusques.

