Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Menus du 7 septembre au 02 octobre 2026

	S36 Du 01 au 04 septembre 2026	S37 Du 7 au 11 septembre 2026	S38 Du 14 au 18 septembre 2026	S39 Du 21 au 25 septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 octobre 2026
LUNDI		/ Paupiette de veau sauce forestière / *SV : Hoki sauce ciboulette* Carottes persillées Yaourt fermier vanille Fruit bio	/ Pizza soleillade Haricots verts Gouda bio Fruit	/ Nuggets de poisson Courgettes à la crème Petit Louis Fruit	Macédoine de légumes bio vinaigrette Knack de volaille *SV : Boulettes de pois chiches bio* Purée de carottes bio / Fruit
MARDI	Salade de betteraves bio, vinaigrette Raviolis de boeuf *SV : Raviolis de saumon* (plat complet) / Fruit	/ Escalope panée végétale Petit pois Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Cordon bleu (Origine France) / *SV : Burger pois blé* Purée de pommes de terre bio / Purée de fruits bio	/ Hachis parmentier de bœuf (Origine France) / *SV : Brandade de poisson* (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel	/ Dos de colin pané Epinards à la crème Carré de l'Est (coupe) Semoule au lait
MERCREDI	Concombres tzatziki Emincé de poulet sauce New Delhi Pommes de terre rissolées / Melon jaune	Friand au fromage Filet de poulet sauce milanaise Ratatouille FB aux fruits /	Taboulé Jambon blanc* Carottes vichy / Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Rôti de porc* sauce pesto rosso Brocolis / Raisins	Salade de tomates Boulettes de veau sauce raz el hanout Riz / Liégeois vanille
JEUDI	Carottes bio râpées Veau marengo (steak haché) *SV : Saumon sauce nantua* Semoule / Purée de fruits	Melon jaune Coquillettes bio aux dés de jambon SP : au dés de volaille SV : au saumon Yaourt fermier nature bio + sucre /	Salade de tomates au basilic Sauté de bœuf sauce camarguaise (Origine France) / *SV : Colin sauce bourride* Riz bio / Fruit	/ Blanquette de poulet (Origine France) / *SV : Paupiette du pêcheur à la crème* Riz Yaourt fermier nature sucré Eclair chocolat	Crèpe au fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille /
VENDREDI	Salade pastourelle *(Pâtes coquillettes, tomates, maïs, persil)* Crique au cantal Haricots verts / Liégeois au chocolat	/ Colin à l'aneth Pommes de terre Vache qui rit Mousse au chocolat	/ Thon à la sicilienne Torsades Suisse aromatisé bio Fruit	Salade de tomates et maïs bio Bolognaise végétale bio Fusillis bio / Purée de fruit	Salade verte iceberg Pâtes à la bolognaise bio (Origine France) / *SV : Gratin de poisson* Pennes bio / Purée de fruits bio
	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots beurre

Légende

- **Labels (Egalim)** AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
- **Produit issu de l'agriculture biologique**
- **Viande Francaise**
- **Produit local et circuit court**
- **Recette du Chef**

*** 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 sulfites, lupin et mollusques.