SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Centres de Loisirs

Menus du 10 au 14 août 2026

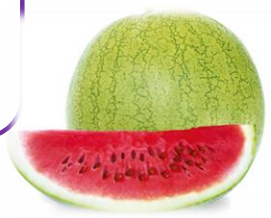
S33	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Salade de blé bio au basilic	Salade de tomates	-	-
Plat Principal	Tortellini ricotta épinards bio	Steak de bœuf bio sauce barbecue SV : Boulettes de pois chiche bio	Sauté de poulet bio sauce basquaise SV : Calamars à la romaine	Salade de pâtes aux dés de jambon* SV : Salade de pates au thon SP : Salade de pates aux dès de volaille	Poisson pané
Légume/Féculent	(Plat complet bio)	Haricots beurre	Riz à la basquaise	(plat complet)	PDT et courgettes à la crème
Produit laitier	Verchicors bio (coupe)	Yaourt fermier sucré cazaubon	-	Tartare nature	Suisse aux fruits
Dessert	Liégeois chocolat	-	Flan vanille nappé caramel	Purée pomme pêche	Moelleux aux pommes du chef

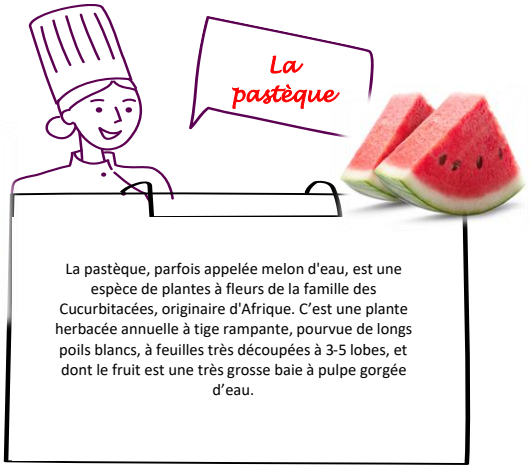
« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce
- Certifications environnementales

SV/SP : Sans viande/Sans porc





La pastèque, parfois appelée melon d'eau, est une espèce de plantes à fleurs de la famille des Cucurbitacées, originaire d'Afrique. C'est une plante herbacée annuelle à tige rampante, pourvue de longs poils blancs, à feuilles très découpées à 3-5 lobes, et dont le fruit est une très grosse baie à pulpe gorgée d'eau.

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, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.