Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

# Restaurants scolaires

## Menus du 14 au 18 septembre 2026

| S38 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | - | Concombres à la crème | Taboulé | Salade de tomates au basilic | - |
| Plat principal | Pizza soleillade | Cordon bleu<br>SV : burger pois blé | Jambon blanc*<br>SV : Omelette | Sauté de boeuf sauce camarguaise<br>SV : Colin sauce bourride | Thon à la Sicilienne |
| Légumes Féculents | Haricots verts | Purée de pommes de terre bio | Carottes vichy | Riz bio | Torsades |
| Produit laitier | Gouda bio | - | - | - | Suisse aromatisé bio |
| Dessert | Fruit | Purée de fruits bio | Crème dessert vanille | Fruit | Fruit |

*« 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 équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc

**SV / SP : Sans viande / Sans porc**

**Choix de la semaine :**

- **Entrée :** Betteraves
- **Légumes** : Ratatouille




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.*