SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 15 au 19 Septembre 2025

S38	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi
Entrée	Salade de blé au basilic	Concombre à la crème		Betteraves bio	Salade verte iceberg
Plat Principal	Pizza soleillade	Cordon bleu		Sauté de bœuf bio sauce camarguaise	Colin à la sicilienne
Légume/Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre		Riz bio	Torsade
Produit laitier	Gouda	Chèvretine		Coulommiers bio (coupe)	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Fruit	Purée de fruit bio		Fruit bio	Gâteau moelleux aux pommes

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc

Repas sans viande :

- **Mardi :** Burger pois blé
- **Jeudi :** Colin sauce bourride

Choix de la semaine:

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

Les secrets du Chef

Les produits laitiers
Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages .
Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours. Sais-tu pourquoi ?
Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.

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.