SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 01 au 05 Septembre 2025

S36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi Repas végétarien
Entrée	Betteraves bio	Salade de riz provençale		Carottes râpées bio	Salade pastourelle
Plat Principal	Ravioli de bœuf	Colin poêlé au beurre		Boulettes de bœuf bio sauce marengo	Crique au cantal
Légume/Féculent		Epinards à la crème		Semoule bio	Haricots verts
Produit laitier	Edam	Fromage blanc aux fruits		Coulommiers bio (coupe)	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Fruit		Purée de fruits bio	Melon jaune

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

Choix de la semaine

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : courgettes

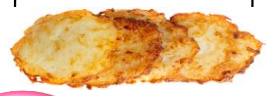
Repas de subtitution

- Lundi : Ravioli de saumon

Le savais-tu ?

La **Crique au Cantal** est une spécialité Ardéchoise.

C'est une galette de pommes de terre avec du Cantal (Fromage).



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.