SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 08 au 12 Septembre 2025

S37	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Taboulé bio		Radis + beurre	Salade de tomates bio
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Escalope pané végétale		Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Colin sauce à l'aneth
Légume/Féculent	Carottes	Petits pois			Pommes de terre cubes bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)		Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit	Crème caramel		Fruit	Mousse au chocolat bio

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 de subtitution

Repas sans viande :

- Lundi : Quenelles sauce ciboulette
- jeudi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sansporc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes à la volaille

Choix de la semaine

- Entrée : Concombre à la crème
- Légumes : Haricots beurre

Les secrets du Chef

La Sauce Forestière

Facile à faire et délicieuse
Il suffit de mélanger un peu de crème avec des champignons, des carottes et des oignons (préalablement cuits).
Puis afin de rendre la sauce incroyable, tu peux y rajouter du persil !

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

miam!

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.