

# SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 janvier 2026

S05	Lundi	Mardi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade pastourelle bio	Radis beurre	Salade iceberg	Salade asiatique (soja, maïs, carottes)
<b>Plat Principal</b>	Knacks de volaille SV : Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf bio aux 4 épices SV : Tarte aux légumes	Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco
<b>Légume/Féculent</b>	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes
<b>Produit laitier</b>	Coulommiers (coupe)	Vache qui rit	Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat	Fruit	Purée de fruits bio	Gâteau moelleux aux pommes du chef

### 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
- SV : Sans viande

\* Présence de porc

### Les groupes alimentaires

Fruits et  
Légumes

Vian-  
des,  
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.



### Les Légumineuses

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien. Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

