SUD-EST TRAITEUR GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire



Menus du 01 au 05 décembre 2025

9	S49	Lundi	Mardi
	Entrée V	Salade de blé au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette
	Plat Principal	Steak de veau sauce forestière	Knack de volaille
	Légume/Féculent	Brocolis	Lentilles
	Produit laitier	Yaourt nature sucré	Coulommiers (coupe)
	Dessert	Fruit	Liégeois au chocolat

Jeudi Repas bio végétarien	Ø	Vendredi	
Salade verte bio	Ø	Pizza au fromage	
Tortellini bio	<i>D</i>	Poissonnette panée et citron	
ricotta épinards		Haricots verts persillés	
Yaourt aux fruits bio	67	Yaourt myrtille	
Madeleine bio	D	Fruit	No.

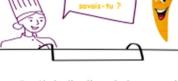
Produit issu de l'agriculture Région Ultrapériphérique Issus du commerce équitable Indication d'origine protégée Produit local Certifications Appellation d'origine contrôlée Viande Française Recette du Chef Pêche responsable * Présence de porc

Repas sans viande:

- Lundi : Palet pois blé

- Mardi : Cari de lentilles au potiron

- Mercredi : Colin sauce au beurre blanc



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau.

Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.













