

# SUD-EST TRAITEUR

**GOUT** / **PARTAGE** / **PROXIMITÉ**



## Restaurants scolaires Orange



Menus du 11 au 15 mai 2026

S20		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	/	Salade pastourrelle vinaigrette	/	/		
<b>Plat Principal</b>	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce cacciatore	Steak de veau sauce tex-mex			
<b>Légume/Féculent</b>	Carottes aux herbes	Haricots beurre persillés	Semoule			
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier Cazaubon vanille	/	Petit moulu ail et fines herbes			
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée pomme-banane bio	Fraises + sucre			
<b>Golfer</b>	Fromage Pain Jus de fruits	Laitage Biscuit fourré chocolat				

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



- Les groupes alimentaires**
- Fruits et Légumes
  - Vianes, 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), légumineuses, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfuré et sulfites, lupin et modifiées.