

# SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## Restaurants scolaires Orange

Menus du 18 au 22 mai 2026



s21	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	/	/	Radis et beurre	Carottes râpées	Salade verte iceberg
<b>Plat Principal</b>	<b>Cari de poulet</b>	<b>Poisson pané</b> et citron	<b>Saucisses de Toulouse</b>	<b>Gnocchis</b> à l'italienne et emmental râpé	<b>Boulettes de bœuf bio</b> aux oignons
<b>Légume/Féculent</b>	Courgettes à la tomate	Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre	(Plat complet)	Riz
<b>Produit laitier</b>	<b>Chanteneige</b>	Yaourt fermier nature sucré	/	/	/
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	<b>Croisillon</b> abricot	<b>Crème dessert</b> chocolat	Purée de pommes
<b>Galette</b>	<b>Yaourt à boire</b> fruits rouges <b>Galette Bretonne</b>	<b>Fromage</b> Pain Jus de fruits	Compte à boire <b>Moelleux fourré</b> fraise	<b>Latage</b> Pain <b>Bâtonnet</b> de chocolat	

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

**Légende**

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

### Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfuré et sulfites, lupin et moutarde.

