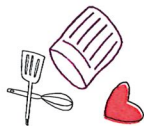


SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Centres de Loisirs
Orange

Menus du 20 au 24 avril 2026



S17	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade pastourrelle vinaigrette	/	/	/	Salade verte iceberg
Pât d'accompagnement 	Poulet bio à la basquaise	Calamars à la romaine + mayonnaise	Sauté de porc au cidre	Rôti de dinde au miel	Tajine de légumes
Légumes/Féculents 	Haricots beurre persillés	Purée de légumes verts bio	Torsades et emmental râpé	Carottes à la crème	Semoule
Produit laitier 	/	Yaourt fermier nature sucré	Fromage blanc nature bio + sucre	Petit moulé nature	/
Dessert 	Fruit bio	Fruit	Gaufre	Fruit	Purée de fruits du chef

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Vandés, 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, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.

