

# SUD-EST TRAITEUR

**GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ**



## Restaurants scolaires Orange



Menus du 25 au 29 mai 2026

| s22                    | Lundi                                 | Mardi                       | Mercredi                                   | Jeudi                           | Vendredi |
|------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------|----------|
| <b>Entrée</b>          | /                                     | /                           | Salade verte iceberg                       | Crêpe champignons               |          |
| <b>Plat Principal</b>  | Parmenier de lentilles                | Sauté de bœuf à la catalane | Coquillettes aux dés de jambon et emmental | Colin poêlé au beurre et citron |          |
| <b>Légume/Féculent</b> | (Plat complet)                        | Carottes                    | (Plat complet)                             | Haricots verts                  |          |
| <b>Produit laitier</b> | Yaourt nature bio + sucre             | Petit Louis                 | /  | Suisse aux fruits bio           |          |
| <b>Dessert</b>         | Muffin nature aux pépites de chocolat | Fruit                       | Flan vanille nappé caramel                 | /                               |          |
| <b>Gouler</b>          | Fromage<br>Pain<br>Compote à boire    |                             | Fruit<br>Moeux aux pommes                  | Gaufre<br>Fruit                 |          |

« 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 Ultrapérimétrique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



- Les groupes alimentaires**
- Fruits et Légumes
  - Vandues, poisson et 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, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés