

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Restaurants scolaires Orange

Menus du 4 au 8 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
519					
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pois chiches	/	/	
Plat Principal	Tortellinis bio sauce provençale	Sauté de bœuf bio sauce barbecue	Cordon bleu	Brandade de poisson	
Légumes/Féculents	(Plat complet)	Haricots verts	Courgettes	(Plat complet)	
Produit laitier	/	/	Yaourt aromatisé	Carré du trièves bio à la coupe	
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	Purée pomme-poire bio	
Galette	Fromage Pain Compote à boire	Yaourt à boire fruits rouges Pain au lait		Laitage Pain Bâtonnet chocolat	

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

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Vande 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
- Vandes, poissons crus
- 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, noix à coque, colza, moutarde, sésame, antioxydants sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.