

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**Restaurants scolaires
Orange**

Menus du 09 au 13 mars 2026



S11	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée 	Radis et beurre	/	Crêpe au fromage	Salade verte iceberg	Coleslaw mayonnaise
Plat Principal 	Gnocchis bio à la romaine	Pizza steak & cheese	Sauté de veau sauce maringo	Coquillettes aux dés de jambon et emmental	Nuggets de poisson + ketchup
Légumes/Féculents 	(Plat complet)	Carottes persillées	Haricots beurre	(Plat complet)	Pommes noisettes
Produit laitier 	Yaourt aromatisé bio	Camembert bio à la coupe	Yaourt fermier Cazaubon nature sucré	/	/
Dessert 	/	Fruit	/	Purée de fruits	Clafouti vanille du chef
Goûter 	Fromage Pain Compote à boire	Laitage Moelleux fourré pomme		Laitage Pain Bâtonnet de chocolat	Fruit Gaufre

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrarégion

Issus du commerce équitable

Produit local

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Viande Française

Recette du Chef

Certifications environnementales

Pêche responsable

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, 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, spelta), œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.