SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# Restaurant scolaire

## Menus du 1er au 4 Septembre 2026

| S36 | Lundi | C'est la rentrée ! Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| *Entrée* | | | Concombres Tzatziki | Carottes bio râpées | Salade pastourelle |
| *Plat Principal* | | Ravioli de boeuf<br>SV : Raviolis de saumon | Emincé de poulet sauce New Delhi<br>SV : Hoki à la crème | Steak de veau sauce marengo<br>SV : Saumon sauce nantua | Crique au cantal |
| *Légume/Féculent* | | Chanteneige bio | Pomme de terre rissolées | Semoule | Haricots verts |
| *Produit laitier* | | Prunes | Suisse aux fruits | Petit moulé nature | Carré du Trièves bio (coupe) |
| *Dessert* | | | Melon jaune | Purée de pomme | Liégeois chocolat |

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

SP/SV : Sans porc/ Sans viande

**Choix de la semaine :**

**Entrée : Macédoine de légumes**

**Légumes : Carottes persillées**

Toutes l'équipe de Sud-Est Traiteur te souhaite une bonne rentrée et une excellente réussite pour cette nouvelle année !
Nous espérons que tu vas te régaler à nos côtés :)

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, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.*