

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Menus du 2 mars au 3 avril 2026
Cournonsec 50%



	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) Cordon bleu SV : Croc'fromage Brocolis bio - Pomme bio de Mauguio	Radis + beurre Gnocchis bio à la romaine (Gnocchis bio, crème fraîche, oignons, champignons, tomates) (Plat complet) Fromage blanc bio Crème de marron	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de veau à la moutarde SV : Escalope panée végétale Chou-fleur bio à la béchamel - Orange bio	Taboulé bio complet Blanquette de poulet bio SV : Falafels bio Petits pois bio - Purée pomme poire bio	Potage de légumes Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Croc veggie tomate Haricots beurre bio - Purée pomme banane bio
MARDI	Potage de légumes Emincé de poulet bio sauce curry coco SV : Colin curry coco Petits pois bio - Orange bio	Pizza steak & cheese SV : Tarte colin oseille Carottes bio Camembert bio (coupe) Banane bio	Salade pastourrelle bio (Coquillettes bio, tomates, maïs) Croque-fromage Haricots verts bio Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme bio de Mauguio	Poisson pané Carottes bio Yaourt fermier nature sucré bio Banane	Pizza aux légumes bio Nuggets de poulet SV : Nuggets de poisson Epinards bio à la béchamel - Orange bio
MERCREDI	Carottes bio râpées Lasagnes légumes du soleil bio (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Purée pomme coing	Crêpe au fromage Veau marengo SV : Palet végétarien à l'italienne Haricots beurre bio Yaourt fermier nature sucré bio - Crêpe whaou	Potage de légumes Poulet bio à la forestière SV : Filet de hoki sauce aurore Semoule bio - Crêpe whaou	Sauté de bœuf sauce brune SV : Nuggets de blé Brocolis Fromage blanc nature bio + sucre Kiwi bio	Rôti de dinde aux herbes SV : Omelette Poêlée de légumes et pommes de terre bio Yaourt aromatisé bio Banane bio
JEUDI	Hachis parmentier de bœuf bio SV : Brandade de poisson (Plat complet) Emmental (coupe) Liégeois vanille	Salade verte iceberg Jambon* SV : Coquillettes au saumon Coquillettes bio et emmental râpé - Purée de pommes bio	Carottes bio râpées Poisson sauce moqueca (Colin, béchamel, oignon, tomate, poivron, lait de coco, citron, ail, noix de coco râpée, coriandre) Fusillis bio - Flan vanille nappé caramel bio	Sauté de porc bio sauce miel* SV : Omelette Coquillettes bio et emmental râpé Coulommiers bio (coupe) Liégeois chocolat bio	Salade verte iceberg Bolognaise de lentilles bio Pennes bio Pointe de brie (coupe) Semoule au lait nappé caramel
VEDREDI	Houmous et tortillas Filet de colin sauce tandoori (Colin, béchamel, fromage blanc, ail, citron, cumin, curcuma, gingembre) Poêlée de légumes et pommes de terre bio - Banane bio	Coleslaw mayonnaise Nuggets de poisson + ketchup Pommes noisettes - Clafouti vanille du chef	Salade verte mélangée bio Tartiflette de lardons au reblochon SV : Gratin de pommes de terre avec fromage tartiflette (Plat complet) - Purée de fruits bio du chef	Salade verte iceberg Chili de légumes bio Riz bio Yaourt vanille bio Madeleine aux pépites de chocolat bio	Carottes bio râpées Colin poêlé au beurre Riz crémeux - Pomme bio de Mauguio
Légende	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillés Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, Produit issu de l'agriculture biologique	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Petit pois Viande Française Produit local Recette du Chef	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée d'épinards FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles Frais Epicerie Surgelé * Présence de porc	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron Sous réserve de modifications	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes

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.