

# SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



## Menus du 04 au 29 mai 2026 Cournonsec - 50%



	519 Du 04 au 08 mai 2026	520 Du 11 au 15 mai 2026	621 Du 18 au 22 mai 2026	622 Du 25 au 29 mai 2026
Légumes	Carottes râpées bio vinaigrette Tortellinis bio sauce provençale (Plat complet bio) Bûche de chèvre (coupe) Liégeois chocolat bio	Betteraves bio vinaigrette Pizza au fromage Carottes bio aux herbes Yaourt à la vanille bio Les 2 vaches Poire	Rosette et corichon Cari de poulet bio SV Hokl sauce sénégalaise Courgettes bio à la tomate / Pomme bio de Mauguio	FERIE
Mais	Salade de pois chiches vinaigrette Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : Colin sauce beurre blanc Haricots verts bio persillés / Pomme bio de Mauguio	/ Emincé de poulet bio sauce cacciatora SV : Hokl sauce ciboulette Haricots beurre bio Emmental (coupe) Purée pomme-banane bio	/ Poisson pané Epinards à la béchamel Yaourt fermier cazaubon sucré Banane bio	Celeri rémoulade Parmentier de haricots (Plat complet) Yaourt fermier cazaubon nature bio + sucre Muffin nature aux pépites de chocolat
Moutarde	/ Cordon bleu SV : Croc/fromage Courgettes Yaourt aromatisé Banane	Celeri rémoulade Sauté de veau sauce tex-mex SV : Paupiette de saumon sauce citron Semoule bio / Fraises + sucre	Radis / beurre Jambon blanc SV : Saucisses knack végétale bio Purée de pommes de terre Fromage blanc nature + crème de marrons /	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de bœuf bio à la catalane SV : Colin sauce nantua Carottes bio / Kiwi
Ail	/ Colin à l'oseille Purée de pommes de terre Carré de trièves bio (coupe) Clafoutis à la fleur d'oranger du chef	FERIE	Œufs durs mayonnaise Lasagnes bio aux légumes de saison (Plat complet bio) Crèmeux d'Anjou bio (coupe) ou Coulommiers bio (coupe) Crème dessert chocolat bio	Salade verte bio Coquillettes à la carbonara SV : Coquillettes façon carbonara au saumon (Plat complet) / Flan vanille nappé caramel bio
Vanille	FERIE	PONT DE L'ASCENSION	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf bio sauce aux oignons SV : Tomate farcie végéta Riz bio de Camargues / Purée de fruits avec morceaux de pommes du chef	/ Colin poêlé au beurre Pommes de terre bio Fromage blanc bio + sucre Fraise
	Entrée de la semaine : Radis / beurre Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Haricots beurre

Labels (Egalim)  
AOP, IGP, CEZ, HVE, Pêche responsable  
RUP, label rouge, Fermier...  
Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française  
Produit local  
Présence de porc

Recette du Chef  
FranceAgriMer  
Aide UE à destination des écoles

Les menus restent à titre informatifs et peuvent être modifiés

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

Légende