

SUD-EST TRAITEUR

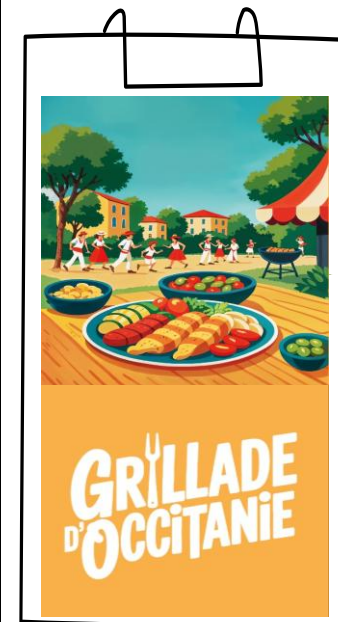
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Menus du 6 au 31 juillet 2026 Groupement intercommunal - (50% BIO)



	S28 - vacances scolaires Du 6 au 10 juillet 2026	S29 - vacances scolaires Du 13 au 17 juillet 2026	S30 - vacances scolaires Du 20 au 24 juillet 2026	S31 - vacances scolaires Du 27 au 31 juillet 2026
LUNDI	Melon bio Cordon bleu bio SV : Croc fromage Blé bio /	Salade de riz bio mexicaine (riz, haricots rouges, tomates, épice mélange mexicain) Poulet bio rôti aux herbes (Haut de cuisson bio) SV : Bouchées avoine légumes bio Ratatouille bio /	Salade de pâtes bio au basilic (pâtes torsades bio, basilic, vinaigrette) Beignets de calamars à la romaine Brocolis à la béchamel /	Taboulé oriental Palet de patate douce Courgettes bio St Nectaire (coupe) Pêche bio
MARDI	Salade de blé bio basilic (blé, tomates, olives verte, concombres, basilic) Tarte tomate chèvre Courgettes bio Bûche de chèvre bio (coupe) Glace vanille chocolat (timballe)	FERIE	/ Sauté de veau sauce paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce tandoori Carottes bio Munster (coupe) Nectarine bio	Friand au fromage Colin poêlé au beurre Blé bio à l'italienne /
MERCREDI	GRILLADE D'OCCITANIE /	Macédoine bio mayonnaise Picoussel (galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignons) Purée de pommes de terre Emmental (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	Salade de tomates bio Pilon de poulet bio SV : Colin sauce provençale Potatoes Yaourt aromatisé bio /	Carottes râpées bio Pâtes à la bolognaise (coquillettes bio) et fromage râpé (Plat complet) Fromage blanc bio + crème de marrons /
JEUDI	Salade marocaine bio (tomates et concombres) Couscous de boulettes de bœuf bio SV : Couscous poisson Semoule bio /	Houmous de chef tortillas Colin meunière Haricots verts bio /	Salade verte bio Tortillas de blé (tomate, maïs, fromage) sauce blanche (plat complet) Fromage râpé Brownie au haricots rouges du chef	Pastèque bio Sauté de poulet bio sauce yassa SV : Saumon sauce ciboullette Pommes de terre rissolées /
TOUS LES JOURS	Salade de fruits au sirop	Melon bio	Melon bio	Purée pomme-banane bio
JEUDI	Filet de lieu sauce normande Pommes de terre bio Yaourt fermier nature sucré bio Brownie du chef	Tomates bio mozzarella Pâtes à la carbonara* SV : Carbonara de saumon (Pennes bio) et fromage râpé (plat complet) /	Jambon blanc* SV : Œufs durs mayonnaise Coquillettes bio /	Picadillo de bœuf bio à la cubaine SV : Tomate farcie veggie Riz bio Pointe de brie (coupe) Crème dessert caramel
JEUDI	Entrée de la semaine : Salade de pois chiches Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Haricots verts



Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
**Produit issu de l'agriculture
biologique**

Viande Française
Produit local
Recette du Chef

FranceAgriMer
Aide UE à destination des écoles
Frais **E** **Epicerie** **S** **Surgelé**
*** Présence de porc**

Sous réserve de modifications

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.