SUD-EST TRAITEUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Menus du 5 au 30 octobre 2026
Groupement intercommunal - (50% BIO)

	S41 Du 5 au 9 octobre 2026	S42 - Semaine des saveurs "Découvre les bienfaits des légumes" Du 12 au 16 octobre 2026	S43 - vacances scolaires Du 19 au 23 octobre 2026	S44 - vacances scolaires Du 26 au 30 octobre 2026
LUNDI	/ Sauté de veau bio sauce charcutière *SV : Hoki sauce ciboulette* Haricots beurre bio Yaour fermier nature bio + sucre Poire bio	Salade de pommes de terre bio mayonnaise (Pommes de terre, olives, persil) Tarte automnale (Tarte garnie d'une préparation à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar et patate douce) Haricots plats / Pomme bio	Tarte au fromage bio Emincé de poulet bio sauce pesto rosso Chou-fleur bio béchamel / Poire bio	Salade de pois chiches bio vinaigrette Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne *SV : Samoussa aux légumes* Semoule / Pomme bio
MARDI	Taboulé bio Picoussel + ketchup (Galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignnos) Brocolis Saint Nectaire AOP (coupe) Raisins bio	Salade de riz provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates, persil) Filet de lieu à la fondue de poireaux Purée de potimarron bio / Donut au sucre	Carottes râpées vinaigrette Steak de bœuf bio sauce provençale *SV : Colin sauce tex-mex* Pommes de terre rissolées / Liégeois chocolat bio	Salade napoli vinaigrette (Pâtes torsades, tomates, maïs, vinaigrette) Dos de colin pané Epinards hachés bio à la béchamel et croûtons / Banane
MERCREDI	Carottes râpées Poulet (filet) sauce basquaise *SV : Croq veggie tomate* Riz Yaourt aromatisé /	Gaspacho carotte orange curcuma du chef Lasagnes de bœuf *SV : Lasagnes ricotta épinards* (Plat complet) Suisse aromatisé /	/ Rôti de porc sauce tomate* *SV : Hoki sauce tomate* Haricots blancs coco à la tomate Fromage blanc aux fruits Banane	Salade de tomates Sauté de veau sauce tex-mex *SV : Saumon sauce nantua* Carottes bio Vichy / Purée pomme-poire bio
JEUDI	Salade verte bio Jambon* SV : Omelette Coquillettes bio / Banane	Tartinade de chou-fleur du chef Cordon bleu bio *SV : Escalope panée végétale* Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental) / Purée pomme-pêche bio	/ Calamars à la romaine + mayonnaise Haricots verts bio persillés Munster AOP (coupe) Raisins bio	Salade verte iceberg Chili aux lingots végétales bio Riz bio de Camargue Camembert (coupe) Crème dessert chocolat bio
VENDREDI	/ Saumon sauce tomate Blé bio à la provençale Crème anglaise Brownie au chocolat du chef	Cake chèvre betteraves du chef Sauté de porc bio sauce paprika *SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco* Semoule bio Petite tomme bio du Trièves (coupe) Raisins bio	Salade de tomates Pennes bio à la fondue de poireaux (Plat complet) Pointe de brie bio (coupe) Flan vanille bio nappé caramel	/ Saucisses de Francfort + ketchup *SV : Omelette* Purée de potimarron bio Fromage blanc bio en sauce + sucre vrac Carottes cake du chef
	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette **Légumes de la semaine :** Carottes	**Entrée de la semaine :** Carottes râpées **Légumes de la semaine :** Epinards à la crème	**Entrée de la semaine :** Macédoine de légumes **Légumes de la semaine :** Ratatouille	**Entrée de la semaine :** Concombres à la crème **Légumes de la semaine :** Haricots verts

Légende

- **Labels (Egalim)** AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
- **Produit issu de l'agriculture biologique**
- **Viande Française**
- **Produit local et circuit court**
- **Recette du Chef**
- **FranceAgriMer** : Aide UE à destination des écoles
- **F** 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.