Sud-est traiteur

Menus du 07 décembre 2026 au 1er janvier 2027

	S50 Du 7 au 11 décembre 2026	S51 Du 14 au 18 décembre 2026	S52 - vacances scolaires Du 21 au 25 décembre 2026	S53 - vacances scolaires Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027
LUNDI	Salade de riz arlequin vinaigrette (Riz, tomates, maïs, concombres, persil) Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex *SV : Tarte au fromage* Carottes persillées Yaourt fermier vanille Fruit	Raids bio et beurre Tortelloni provençal bio sauce provençale (Plat complet) Carré de l'Est (coupe) Mousse au chocolat	Friand au fromage Steak de bœuf sauce mironton *SV : colin sauce sétoise* Haricots verts Yaourt fermier nature + sucre Fruit bio	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de hoki sauce bourride *SP : Sauté de porc sauce tomate** Purée de céleri Yaourt fermier sucré Fruit
MARDI	Salade napoli vinaigrette (Pâtes torsades, tomates, maïs et persil) Escalope panée végétale Petit pois Vache qui rit Fruit	Carottes râpées bio, à l'orange vinaigrette Sauté de bœuf sauce strogonoff *SV : Quenelles sauce tomate basilic* Haricots plats Samos Purée de pommes	Salade de pommes de terre mayonnaise Dos de colin pané *SP : Emincé de poulet sauce yassa* Epinards à la béchamel Chèvretine Fruit bio	Salade de blé au basilic vinaigrette (Blé, tomates, concombres et basilic) Aiguillettes de poulet à la forestière *SP : Colin au beurre blanc* Haricots beurre persillés Chanteneige Fruit
MERCREDI	Cake au fromage du chef Poulet bio sauce italienne (émincé) *SV : Palet végétarien patate douce* Potiron Yaourt fermier nature + sucre Fruit	Mini roulé au fromage Parmentier de patates douces *SV : Colin sauce citron et purée de patates douces* (Plat complet) Tarte sablée chocolat Père Noël en chocolat	Coleslaw bio Curry de légumes et pois chiches Riz bio Emmental Purée pomme-abricot bio	Salade de betteraves Picoussel Pommes de terre cubes Yaourt fermier vanille Donut au chocolat
JEUDI	Salade de betteraves bio Bolognaise de bœuf *SV : dés au saumon* Torsades Edam bio (coupe) Purée pomme-abricot bio	Tarte aux 2 saumons Filet de poulet sauce paux marrons *SV : Saumon à l'aneth* Pommes pins Bûche chocolat-mandarine Père Noël en chocolat	Soupe de potiron Carbonara* *SV et SP : Carbonara au saumon* Pennes Camembert (coupe) Moelleux aux pommes du chef	Salade verte bio Knack de volaille + ketchup *SV : Nuggets de blé + ketchup* Coquillettes Petit Louis Purée de fruits bio du chef
VENDREDI	Salade verte bio Brandade de poisson *SP : Hachis parmentier* (Plat complet) Pointe de brie bio (coupe) Liégeois à la vanille	Salade de lentilles Cubes de colin panés aux 3 céréales *SV : Aiguillettes de poulet crousty* Brocoli à la béchamel Camembert bio (coupe) Fruit	FERIE	FERIE
	Entrée de la semaine : Potage de légumes **Légumes de la semaine :** Chou-fleur béchamel	**Entrée de la semaine :** Potage de légumes **Légumes de la semaine :** Carottes persillées	**Entrée de la semaine :** Potage de légumes **Légumes de la semaine :** Purée de légumes verts bio	**Entrée de la semaine :** Potage de légumes **Légumes de la semaine :** Purée de carottes

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

*** 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.