SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires

Menus du 06 au 10 avril 2026

S15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée		Pizza aux légumes bio		Salade Italienne	/
Plat Principal		Filet de colin sauce provençale		Escalope panée végétale	Parmentier deux saumons et poireaux
Légume/Féculent		Haricots verts persillés		Petits pois	(Plat complet)
Produit laitier		/		/	Yaourt fermier vanille
Dessert		Fruit		Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat et chocolat de Pâques

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Le savais-tu ?

Le **petit pois**, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.
Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.
Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.
Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.
Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Choix de la semaine :

- **Entrée :** Potage de légumes
- **Légumes** : Purée chou-fleur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, av oine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et su lfites, lupin et mollusques.