

SUD-EST TRAITEUR

GOUT PARTAGE PROXIMITÉ



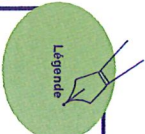
Restaurants scolaires Orange

Menus du 15 au 19 juin 2026



s25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	/	Salade de riz provençale vinaigrette	Melon	Salade verte iceberg	Salade de tomates bio
<i>Plat Principal</i>	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex	Rôti de dinde sauce charcutière	Coquillettes aux dés de jambon et emmental râpé	Colin sauce beurre blanc
<i>Legumes/Preculant</i>	Purée d'épinards	Haricots verts	Boullgour et courgettes	(Plat complet)	Pommes de terre
<i>Produit laitier</i>	Fromage blanc nature bio + sucre	/	/	/	/
<i>Dessert</i>	Fruit bio	Fruit	Purée de fruits	Crème dessert chocolat	Moelleux aux pommes du chef
<i>Galette</i>	Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Yaourt à boire fruits rouges Brioche	Fromage Pain Compote à boire	Jus de fruits Biscuit fourré chocolat	

« Les menus sont 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 Ultrarégionphérique
 - Indication géographique protégée
 - Appellation d'origine contrôlée
 - Recette du Chef
 - Issus du commerce équitable
 - Certifications environnementales

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, gâteaux, pain), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, café, moutarde, sésame, anhydride sulfurique et sulfites, lupin et moutarde.

