

SUD-EST TRAITEUR

GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

Centres de Loisirs Orange

Menus du 20 au 24 juillet 2026



| s30 | | Lundi | Mardi | Mercredi | Menu indien | | Vendredi |
|-------------------------|--|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------|----------|
| Entrée | / | / | / | / | Jardi | | / |
| Plat Principal | Beignets de calammar à la romaine et citron | Steak de veau sauce paprika | Knacks de volaille | Samoussa de légumes | Dahl de lentilles | Jambon blanc | |
| Légumes/Féculant | Purée de courgettes | Carottes | Purée de pommes de terre bio | Riz bio | Salade de pâtes | | |
| Produit laitier | Petit moulé nature | Tomme du trièves bio à la coupe | Yaourt aromatisé | Yaourt nature bio et sucre | Le Carré Président | | |
| Dessert | Liégeois chocolat | Fruit bio | Chou vanille | / | Melon | | |



- Legende**
- Produit issu de l'agriculture biologique
 - Produit local
 - Viande Française
 - Filigrane marine engagée
 - Région Ultrapériphérique
 - Indication d'origine 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, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, noix de coco, café, moutarde, sésame, antioxydants sulfurés et sulfites, lupin et moutarde.

