

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Restaurants scolaires Orange



Menus du 22 au 26 juin 2026

s26	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	/	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pois chiches à la portugaise	Melon bio	/
Plat Principal	Sauté de porc sauce aux herbes	Knack de volaille	Steak de bœuf sauce barbecue	Salade napoléon bio aux œufs bio	Nuggets de poisson + citron
Légumes/Féculents	Petits pois	Purée de pommes de terre	Brocolis	(Plat complet)	Ratatouille
Produit laitier	Vache qui rit bio	/	/	/	Yaourt fermier vanille
Dessert	Crème dessert	Fian vanille nappé caramel	Fruit	Purée de fruits bio	Fruit
Boisson	Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fromage Pain Compote à boire	Yaourt à boire fruits rouges Pain au lait	Fromage Pain Jus de fruits	

* 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
- Filâtre marine engagée
- * Présence de porc
- Région Ultrapérimétrique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Vinètes, Poissons cuis
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge), arômes, épeautre, kamuti, gratiades, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, chèvre, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Le carotte - tu ?

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.