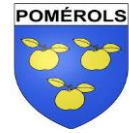




SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurants scolaires - Pomerols Menus du mois de Novembre 2025



	S45 Du 03 au 07 Novembre	S46 Du 10 au 14 Novembre	S47 Du 17 au 21 Novembre	S48 Du 24 au 28 Novembre
LUNDI	Salade coleslaw Gnocchis à la romaine Vache qui rit bio Purée de fruits bio	Salade de pommes de terre Sauté de poulet sauce catalane Chou fleur bio persillé Cantal Fruit	Carottes bio râpées Sauté de veau sauce provençale Purée de pommes de terre Yaourt bio aux fruits Tarte au citron	Tarte butternut comté Sauté de dinde sauce aux champignons Haricots verts Carré de l'Est (coupe) Fruit
MARDI	Salade verte bio Sauté de poulet sauce forestière Flageolets Emmental (coupe) Fruit	FERIE	Potage de légumes Sauté de porc sauce aux oignons* Carottes vichy bio Coulommiers (coupe) Fruit	Potage de légumes Sauté de bœuf bio sauce mironton Carottes persillées Chanteneige bio Fruit bio
MERCREDI	Tarte régal du potager (Patate douce, navet, topinambour, comté) Filet de poulet sauce aux olives vertes Purée de céleri Yaourt fermier vanille Muffin aux pépites de chocolat	Radis bio beurre Parmentier de lentilles Vache qui rit bio Purée de fruits bio	Salade de blé au basilic Sauté de poulet sauce aux herbes Haricots beurre Petit moulé ail et fines herbes Liégeois chocolat	Radis beurre Gratin de coquillettes aux dés de jambon* (s/porc : Gratin de coquillettes aux dés de volaille) Délice de chèvre Crème vanille
JEUDI	Salade de riz bio arlequin Sauté de veau sauce à l'ancienne Carottes persillées bio Edam bio Clafouti vanille	Potage de légumes Sauté de bœuf bio sauce barbecue Semoule Emmental bio Fruit bio	Cake au fromage Omelette bio Gratin de courgettes Yaourt bio sucré Fruit	Salade coleslaw Chili sin carne bio végétarien Riz Yaourt fermier sucré Cake au chocolat
VENDREDI	Potage de légumes Colin sauce normande Coquillettes Yaourt aux fruits Fruit	Houmous et tortillas Colin poêlé au beurre Petits pois Yaourt fermier bio sucré Cake à la vanille	Salade verte Hoki à la sicilienne Torsades Emmental (coupe) Cake moelleux aux pommes	Macédoine de légumes bio Dos de colin pané Purée de potiron Edam Purée de fruit du chef

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Légende	Labels (Egalim) AOP, AOC, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, Label rouge,...	Viande Française	Recette du Chef
	Produit issu de l'agriculture biologique	Produit local	* Présence de porc

Les groupes d'aliments :



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 mûsques.

Le savais-tu ?

Les légumes verts sont très riches en vitamines, minéraux et fibres. Ils sont de véritables alliés au quotidien, en plus de joliment colorer nos assiettes. Ils stimulent l'organisme et aident à prévenir certaines maladies.

A noter que, d'un point de vue nutritionnel, la formule "légumes verts" ne signifie pas de couleur verte mais légumes frais, à la différence des légumes secs comme les légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, etc...). Brocolis, poivrons, courgettes, carottes... peu importe la couleur, les légumes verts sont à consommer sans modération !