

	S23 Du 01 au 05 Juin 2026	S24 Du 08 au 12 Juin 2026	S25 Du 15 au 19 Juin 2026	S26 Du 22 au 26 Juin 2026	S27 Du 29 juin au 03 Juillet 2026
<b>LUNDI</b>	<b>Roulé au fromage</b> <b>Rôti de dinde à la moutarde</b> Brocolis à la béchamel Suisse aux fruits bio Fruit	<b>Cœuf dur mayonnaise</b> <b>Pizza à la grecque</b> (Tomate, fromage de brebis, oignons, mozza, emmental) Carottes vichy Yaourt fermier vanille Fruit bio	Salade de pomme de terre vinaigrette Tarte chèvre tomate Carottes persillées Fromage blanc nature bio et sucre Fruit bio	Radis bio et beurre <b>Sauté de porc sauce aux herbes*</b> SP : Sauté de poulet sauce aux herbes Petits pois Vache qui rit bio Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Raviolis de bœuf (Plat complet) Petit moulé ail et fines herbes Fruit
<b>MARDI</b>	Salade de lentilles vinaigrette <b>Sauté de veau sauce provençale</b> Courgettes Tartare nature Fruit	Taboulé <b>Beignets de calamars à la romaine</b> Ratatouille bio Tomme du trièves bio (coupe) Fruit bio	Salade de riz provençale vinaigrette <b>Sauté de bœuf sauce tex-mex</b> Haricots verts Le Carré Président Fruit	Carottes râpées vinaigrette <b>Saucisse fumée*</b> SP : Saucisse knack végétale bio Purée de pommes de terre Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel	Tarte au fromage <b>Poisson pané</b> Purée de carottes Petit Louis Liégeois vanille
<b>JEUDI</b>	Betteraves bio vinaigrette Chili végétarien Riz bio Yaourt fermier bio et sucre Fraises et sucre	Salade de tomates Lasagnes de bœuf Petit Louis Mousse au chocolat	Salade verte iceberg Coquillettes au saumon Pointe de brie (coupe) Moelleux aux pommes du chef	Melon bio Salade napoléon bio aux œufs bio Edam Far breton du chef	Salade verte bio (Assaisonnement à part) <b>Rôti de veau sauce forestière</b> Pennes Carré du trièves bio (coupe) Glace bâtonnet vanille
<b>VENDREDI</b>	Salade iceberg <b>Thon à la sicilienne</b> Torsades Emmental (coupe) Glace timbale vanille chocolat	Concombres tzatziki <b>Emincé de poulet basquaise</b> Riz bio Vache Picon Purée de fruits du chef	Salade de tomates bio (Assaisonnement à part) <b>Poisson sauce beurre blanc</b> Pommes de terre cubes Yaourt fermier nature bio et sucre Glace bâtonnet chocolat	Cake au fromage du chef <b>Hoki sauce provençale</b> Ratatouille Yaourt fermier vanille Fruit	Tomate à croquer <b>(Sandwich) Jambon * + beurre</b> SP : Filet de poulet en tranche Chips Gouda bio Muffin aux pépites de chocolat

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

**Légende**

- Labels (Egalim) AOP, AOC, IGP, CEZ, HVE, RUP, Label rouge, ...
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Filière marine engagée
- FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles

- Viande Française
- Produit local / circuit court
- Produit fermier
- Recette du Chef
- \* Présence de porc

Encore quelques semaines et ... vive les vacances !

Le chef et toute l'équipe de Sud-Est Traiteur vous souhaitent d'excellentes vacances et ont hâte de vous retrouver l'année prochaine pour vous mitonner de bons petits plats...

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 mollusques.