

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Menus du 29 septembre au 24 Octobre 2025

	S40 Du 29 Septembre au 03 Octobre	S41 Du 06 au 10 Octobre	S42 - Semaine des DOM TOM Du 13 au 17 Octobre	S43 Du 20 au 24 Octobre
LUNDI	Macédoine de légumes bio vinaigrette Knacks de volaille Purée de carottes Tomme blanche Fruit	Salade pastourelle Pizza des Cîmes Haricots verts Tartare nature Fruit	Salade verte iceberg Rougail saucisse de volaille Purée de pommes de terre Yaourt fermier Cazaubon vanille Beignet ananas	Tarte au fromage Emincé de poulet bio au pesto Rosso Brocolis Chèvre Crème caramel
MARDI	Salade de pommes de terre vinaigrette Dos de colin pané Epinards à la crème Carré de l'Est (coupe) Semoule au lait	Taboulé Escalope viennoise Petits pois Emmental (coupe) Purée de pommes	Samoussa de légumes Colombo de porc* Carottes aux épices douces Samos Flan vanille nappé caramel bio	Tomates bio vinaigrette Hachis parmentier de bœuf bio Edam bio fruit bio
MERCREDI	Radis beurre Boulettes de bœuf sauce raz el hanout Riz St Nectaire Liégeois vanille	Carottes râpées Poulet basquaise Riz Yaourt aromatisé Gaufre	Trio de crudités Bolognaise de bœuf Torsades Gouda Fruit	Salade de blé au basilic Boulettes d'agneau sauce tex Mex Carottes vichy Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Poire bio
JEUDI	Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Yaourt fermier Cazaubon vanille Chou chocolat	Salade verte bio Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* Yaourt nature sucré bio fruit bio	Salade des tropiques bio (Carotte bio, céleri bio, ananas) Cari de lentilles bio Riz bio Coulommiers bio (coupe) fruit bio	Salade d'endives Lasagnes ricotta épinards chèvre Chanteneige Liégeois vanille
VENDREDI	Salade verte bio Bolognaise de bœuf bio Penne bio Edam bio Purée de fruits bio	Salade de blé à la provençale Colin poêlé au beurre Chou-fleur béchamel St Nectaire Mousse au chocolat bio	Courgettes râpées Filet de colin au curry Patates douces bio Mimolette Clafouti coco du chef	Salade de riz arlequin Calamars à la romaine + mayonnaise Haricots beurre Emmental (coupe) Purée de fruit du chef
	Entrée de la semaine : Tomates à croquer Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes vichy	Entrée de la semaine : Concombre à la crème Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Ratatouille

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local
* Présence de porc

Recette du Chef

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

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.



Dans le mois, une petite escale à la Réunion pour déguster, « sous les tamaris », un régal de rougail de saucisses !
Au parfum des îles, aux couleurs métissées comme sa population africaine, chinoise, indienne et européenne harmonieusement réunie.

+ miam! +