

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

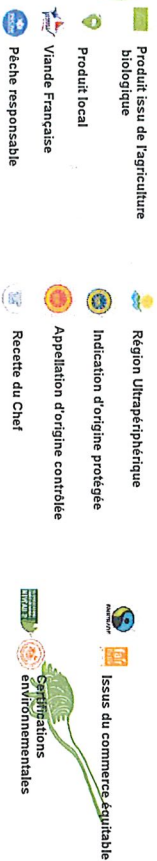
Restaurants scolaires Orange

Menus du 02 au 08 février 2026



| S06 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------|--|---------------------------------|
| Entrée | Tarte butternut comté | Salade de pommes de terre bio mayonnaise | / | / | / |
| Plat Principal | Palet Maraîcher | Cordon bleu | Jambon grill sauce provençale | Egrené de bœuf bio sauce bolognaise | Colin sauce normande |
| Légume/Féculent | Epinards à la crème | Chou-fleur persillé | Purée de potiron | Torsades et emmental râpé | Riz bio |
| Produit laitier | / | / | Camembert (coupe) | Gouda bio | Yaourt fermier Cazaubon vanille |
| Dessert | Fruit bio | Crêpe au sucre | Fruit | Purée de fruits | Cake cacao du chef |
| Gaîter | Laitage Moelleux fourré chocolat | Fromage Pain Jus de fruits | Laitage Pain Batonnet chocolat | Fromage Pain Compote de fruits à boire | |

Légende



Les groupes alimentaires



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

