

SUD-EST TRAITEUR

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Restaurants scolaires Orange

Menus du 09 au 13 février 2026



S 07	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Salade pastourelle vinaigrette	Taboulé	Salade verte iceberg	/
Plat Principal	Knacks de volaille	Poisson pané + citron	Sauté de veau sauce charcutière	Coquillettes aux dés de jambon et emmental (Plat complet)	Picoussel
Légumes/Racines	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées	Petits pois	Haricots verts bio persillés	
Produit laitier	Cantal	/	/	Yaourt fermier Cazaubon nature sucré	Edam
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Purée de fruits du chef	/	Fruit
Gouter	Laitage	Yaourt à boire fruits rouges	Fromage Pain	Laitage Pain	Bâtonnet de chocolat
	Moelleux fourré pomme	Brioche	Jus de fruits		

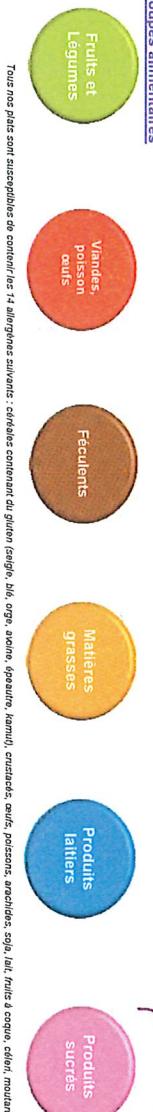
Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Vente Française
- Pêche responsable
- Recette du Chef
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Certifications environnementales
- Issue du commerce équitable

Le savais-tu ?

Le chef te propose une compote de fruits maison.
Tu vas te régaler !
Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits.
Il te faudra dépouiller les fruits et les couper en petits dés.
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.
Couver et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir/sont 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (orge, blé, sarrasin, avoine, spelt, kamut), crucifères, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, colza, moutarde, sésame, amidon de maïs, lupin et mollusques.