



Restaurants scolaires Orange

Menus du 12 au 16 octobre 2026



SUD-EST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

S42		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		/	/	Gaspacho carottes orange curcuma du chef	Tartinade de chou-fleur du chef	Cake chèvre betteraves du chef
Plat Principal		Tarte douceur automnale	Colin à la fondue de poireaux	Lasagnes de bœuf	Cordon bleu	Sauté de porc bio sauce paprika
Légume/Féculent		Carottes au cumin	Purée de potiron	(Plat complet)	Galettes carott coeur	Semoule
Produit laitier		Tomme du Trièves bio à la coupe	Tartare nature	Suisse aromatisé	/	/
Dessert		Fruit	Fruit	/	Purée de fruits	Fruit
Génier		Yaourt à boire fruits rouges Pain Bâtonnet chocolat	Laitage Brownie		Fromage Pain Jus de fruits	Pain au lait Compote à boire

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, amandes, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.