Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires d'Orange

Menus du 2 au 6 novembre 2026

S45	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Salade de pépinettes vinaigrette	/	Carottes bio rapées	Salade verte bio
Plat principal	Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale et fromage râpé	**Steak de bœuf** aux oignons	Filet de poulet sauce forestière	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Parmentier aux deux saumons
Légumes Féculents	(Plat complet)	Brocolis	Purée de céleri	Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Carré du Trièves bio à la coupe	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc aux fruits	/	/
Dessert	Flan vanille nappé caramel	/	Fruit	Purée de pommes	Brownie
Goûters	Yaourt à boire Brioche	Fruit Biscuit fourré chocolat		Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fromage Pain Jus d'oranges

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

Légende

- 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

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

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.

Sud-est traineur
Bien faire son appétit

Restaurants scolaires d'Orange

Menus du 9 au 13 novembre 2026

S46	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise		/	Céleri bio rémoulade
Plat Principal	Nugget de poulet	Pizza au fromage	Jour Férié	**Boulettes au bœuf** bio sauce barbecue	Thon à la Sicilienne
Légumes Féculents	Petits pois	Carottes		Semoule	Torsades et fromage râpé
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	/		Le carré président	/
Dessert	/	Fruit		Purée de pomme-poire bio	Liégeois au chocolat
Goûters	Fruit bio Biscuit fourré chocolat	Laitage Pain Bâtonnet chocolat		Fromage Pain Jus de pommes	Yaourt à boire Pain au lait

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

Légende

- 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

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

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.

Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires d'Orange

Menus du 16 au 20 novembre 2026

S47	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz bio provençale vinaigrette	Macédoine de légumes bio mayonnaise	Salade verte iceberg	/	Cake salé au fromage
Plat Principal	Cordon bleu	Steak de veau sauce provençale	Chipolatas	Filet de hoki sauce normande	Omelette
Légumes Féculents	Haricots beurre	Pommes de terre rissolées	Patates douces rustiques	Pennes et fromage râpé	Epinards à la béchamel
Produit laitier	/	/	/	Suisse aromatisé bio	/
Dessert	Fruit bio	Fruit	Crème dessert caramel	Muffin nature aux pépites de chocolat	Fruit bio
Goûters	Fromage Pain Jus d'oranges	Yaourt à boire Biscuit		Fromage Pain Compote à boire	Laitage Pain Batonnet chocolat

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

Légende

- 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

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

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.

Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires d'Orange

Menus du 23 au 27 novembre 2026

S48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Tarte butternut comté	Salade de pois chiches au cumin	Salade coleslaw bio	Salade verte bio
Plat Principal	Dos de colin pané et citron	Rôti de dinde sauce dijonnaise	**Sauté de bœuf** sauce mironton	Dahl de lentilles	Coquillettes aux dés de jambon et fromage râpé
Légumes Féculents	Purée de potiron	Haricots verts	Carottes persillées	Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Chanteneige bio	Yaourt fermier vanille	Suisse aromatisé	/	/
Dessert	Mousse au chocolat	/	/	Liégeois vanille	Purée de pommes
Goûters	Yaourt à boire Pain au lait	Fromage Pain Fruit		Fromage Pain Jus de pommes	Laitage Pain Batonnet chocolat

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

Légende

- 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

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

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.

Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Restaurants scolaires d'Orange

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

S49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Carottes bio rapées vinaigrette	/	/	Crêpe au fromage
Plat principal	Paupiette au veau sauce forestière	Knacks à la volaille	Blanquette de poulet	Lasagnes ricotta épinards	Colin à l'oseille
Légumes Féculents	Brocolis	Purée de pommes de terre	Riz	(Plat complet)	Haricots verts persilles
Produit laitier	Tartare nature	/	Fromage blanc aux fruits	Emmental bio	Yaourt fermier sucré
Dessert	Fruit bio	Liégeois au chocolat	Chou vanille	Moelleux aux pommes du chef	/
Goûters	Laitage Pain Batonnet chocolat	Fromage Pain Jus d'oranges		Yaourt à boire Brioche	Fruit Galette Bretonne

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

Légende

- 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

Fruits et Légumes | Viandes, poisson œufs | Féculents | Matières grasses | Produits laitiers | Produits sucrés

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.