Menus du 07 au 18 décembre 2026

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

S50 du 07 au 11 décembre 2026	S51 du 14 au 18 décembre 2026
LUNDI 07	**LUNDI 14**
 Salade de riz arlequin vinaigrette Boulettes de bœuf Bio sauce Tex-mex Carottes persillées Yaourt fermier vanille fruit	***Repas sans viande / poisson*** Radis Bio + beurre Tortellinis à la provençale Bio (Plat complet) Carré de l'Est (coupe) Mousse au chocolat 
MARDI 08	**MARDI 15**
Repas sans viande / poisson Salade Napoli vinaigrette Escalope panée végétale Petits pois Vache qui rit Fruit	 Carottes râpées Bio à l'orange vinaigrette Sauté de bœuf sauce strogonoff Haricots plats Samos Purée de pommes
JEUDI 10	**JEUDI 17 – Repas de Noël** 🎄 🎁
Salade de betteraves Bio Bolognaise de bœuf Torsades Édam Bio (coupe) Purée pomme-abricot Bio 	Tarte aux 2 saumons Filet de poulet sauce pain d'épices Pommes pins Croustillant au chocolat Père Noël en chocolat
VENDREDI 11	**VENDREDI 18**
Salade verte Bio Brandade de poisson (Plat complet) Pointe de Brie (coupe) Liégeois à la vanille 	Salade de lentilles Cubes de colin panés aux 3 céréales Brocolis à la béchamel Camembert Bio (coupe) Fruit
Entrée de la semaine : Potage de légumes	Entrée de la semaine : Potage de légumes
Légume de la semaine : Chou-fleur Béchamel	Légume de la semaine : Carottes persillées





Présence de porc dans le menu** ***Produits en Circuit court ***Fromage AOP*** ***BIO***

!! Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiables

*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.*