



SUD-EST TRAITEUR

GOÛT

PARTAGE

PROXIMITÉ

A compter du 1er septembre 2025, Sud Est Traiteur accompagnera les enfants de Cournonsec pendant le temps du repas.

Sud Est Traiteur est un spécialiste de la restauration scolaire depuis plus de 25 ans;

Anciennement basé sur la commune du Crès, en 2021 l'entreprise a pu intégrée une toute nouvelle cuisine centrale respectant la norme ICPE (Installation Classée Protection de l'Environnement), sur la commune de Mudaison.



CUISINE MODERNE ET ERGONOMIQUE



PRODUITS FRAIS & LOCAUX



PRODUCTION SUR PLACE PRIVILÉGIÉE



LE GOÛT

Nous transmettons le plaisir du goût aux jeunes générations et nous cuisinons pour que la jeunesse prenne plaisir à manger de façon équilibrée et responsable.



LE PARTAGE

Nous contribuons au plaisir du partage et du vivre ensemble.



LA PROXIMITÉ

Nous encourageons le plaisir d'agir pour la planète et nous contribuons à créer une société durable pour le plaisir des générations futures.

LA CUISINE EN IMAGES



“
Nos experts œuvrent
pour apporter plaisir,
sécurité et équilibre
dans l'assiette.”

Bien manger, ça se travaille



Recettes & tendances

Originales et créatives, simples et goûteuses, variées et adaptées à tous les âges, nos recettes sont le point d'équilibre entre recommandations et nécessité d'innovation culinaire.



Hygiène & sécurité

Contrôle des matières premières, respect des règles d'hygiène, évaluation de nos fournisseurs.
Nos audits arbitrent nos procédés de fabrication et garantissent la mise en œuvre de la démarche HACCP.



Equilibre & santé

Nos chefs et nos diététiciens s'engagent à proposer des menus équilibrés répondant à la réglementation et à nos propres engagements nutritionnels adaptés à chaque tranche d'âge. Des ateliers de sensibilisation au bien manger et à l'anti-gaspi sont également proposés aux élèves.



Qualité & terroir

Des produits frais, français, bios, locaux, labellisés et de saison. Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs pour apporter la meilleure qualité possible à nos convives.



Nos engagements produits :

DU GOÛT, DE LA QUALITÉ
ET DU DURABLE !

Nous portons une attention toute particulière à la qualité des produits servis au restaurant scolaire de Cournonsec

- ❖ Des produits labélisés : Agriculture biologique, Bleu Blanc-Coeur, Pêche responsable, AOP, AOC, produits fermiers...
- ❖ Des producteurs locaux
- ❖ Des produits frais et de saison tout au long de l'année.
- ❖ Des repas livrés respectant la loi Egalim, à savoir 50% de produits de qualité dont minimum 20% de produits biologiques.

