

# SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



## Menus du 29 septembre au 24 Octobre 2025



Dans le mois, une petite escale à la Réunion pour déguster, « sous les tamaris », un régal de rougail de saucisses !  
 Au parfum des îles, aux couleurs mélangées comme sa population africaine, chinoise, indienne et européenne harmonieusement réunie.



*miam!*

	S40 Du 29 Septembre au 03 Octobre	S41 Du 06 au 10 Octobre	S42 - Semaine des DOM TOM Du 13 au 17 Octobre	S43 Du 20 au 24 Octobre
LUNDI	Salade de blé Sauté de veau sauce tomate Haricots verts bio - Fruit	Salade pastourelle Pizza des Cîmes Haricots verts Bûche de chèvre (coupe) Fruit bio	- Rougail saucisse* SV : Rougail de poisson Purée de pommes de terre Yaourt fermier Cazaubon vanille Beignet ananas	Tarte au fromage Emincé de poulet bio pesto Rosso Brocolis - Crème caramel
MARDI	- Dos de colin pané Epinards bio à la crème Carré de l'Est (coupe) Crème vanille	Taboulé Sauté de veau sauce tomate Petits pois - Purée de pommes	Samoussa de légumes Colombo de porc* bio SV : Hoki sauce colombo Carottes aux épices douces - Flan vanille nappé caramel bio	- Sauté de bœuf bio à la moutarde Purée de pommes de terre Brie bio (coupe) fruit bio
MERCREDI	Œuf mayonnaise Sauté de bœuf bio sauce raz el hanout Riz - Liégeois vanille	Carottes râpées Poulet basquaise Riz bio complet de Camargue Yaourt aromatisé -	- Sauté de bœuf sauce tomate Torsades Gouda Fruit bio	- Emincé de poulet sauce kokkinisto Carottes vichy Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Fruit bio
JEUDI	Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Yaourt fermier Cazaubon vanille Chou chocolat	- Sauté de bœuf bio sauce bourguignonne Coquillettes Yaourt nature sucré bio fruit	Salade des tropiques (Carotte bio, céleri bio, ananas) Cari de lentilles Riz Coulommiers bio (coupe) fruit bio	Salade d'endives Lasagnes ricotta épinards chèvre Chanteneige Liégeois vanille
VENDREDI	Salade verte Bolognaise de bœuf bio Penne + Emmental râpé - Purée de fruits	- Colin poêlé au beurre Chou-fleur béchamel St Nectaire Mousse au chocolat bio	- Filet de colin au curry Patate douce bio Mimolette Clafouti coco du chef	- Calamars à la romaine + mayonnaise Haricots beurre Emmental (coupe) Purée de fruit du chef

Légende

Labels (Egalim)  
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,  
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française  
 Produit local  
\* Présence de porc

Recette du Chef  
 FranceAgriMer :  
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

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.

