Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

C.C. Gangeoises et Suménoises

Menus du 23 au 27 novembre 2026

S48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	Tarte butternut comté	-	-	Salade verte bio
Plat principal	Dos de colin pané	Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise	Sauté de bœuf sauce mironton	Dahl de lentilles	Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille
Légumes Féculents	Purée de potiron	Haricots verts	Carottes persillées	Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt fermier vanille	Suisse aromatisé	Carré de l'Est (coupe)	-
Dessert	Mousse au chocolat	-	Fruit	Liégeois vanille	Purée de fruits

« 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

* Présence de porc

SP : sans porc

Choix de la semaine :

- **Entrée : Potage**
- **Légumes** : Purée de céleri



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes | Viandes, poissons 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, av oine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.