



SUD-EST TRAITEUR

GOUT / **PARTAGE** / **PROXIMITÉ**

S10 - Saint-Joseph Viala

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

MENU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI		Mardi Gras	JEUDI	VENDREDI Carnaval de Rio
Entrées	Salade verte	Radis + beurre	Taboulé	Salade verte
Viande / Poisson	Ravioi bio farcie à l'orientale (Plat complet)	Quenelles sauce ciboulette	Aiguillettes de saumon meunière	Moqueca de poisson
	Sauté de dinde aux oignons	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne	Jambon de volaille	
Féculent / Légumes	Haricots verts	Pommes de terre cubes	Purée de carottes	Riz
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt sucré
Desserts	Gaufre	Beignet au chocolat	Poire	Ciatoutis à la noix de coco

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 sulfurique et sulfites, lupin et mollusques.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.



SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

S11 - Saint-Joseph Viala

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pizza au fromage	Terrine aux légumes	Crêpe aux champignons	Potage de légumes
Viande / Poisson	Croc Veggie Roi de dinde sauce forestière	Tomate farcie Veggie Steak haché de veau marango	Omelette Nuggets de poulet	Colin sauce lemonato
Féculent / Légumes	Poêlée cordiale de légumes	Frites	Mélange 5 céréales	Riz
Fromage / Laitage	Suisse nature + sucre	Brebis crème	Buche de chèvre bio	Suisse sucré
Desserts	Banane	Purée de pommes HVE	Gâteau basque	Ciafouli à la vanille

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.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.



SUD-EST TRAITEUR

GOUT **PARTAGE** **PROXIMITÉ**

S12 - Saint-Joseph Viala

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

MENU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI				
Entrées	Taboulé	Macedoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées	Pizza au camembert
V viande / Poisson	Boulettes de pois chiches + ketchup Sauté de poulet à la moutarde	Quenelles sauce crème basilic Cordon bleu	Jambon de volaille Colin en papillote	Hoki à l'oseille
Féculent / Légumes	Haricots verts persillés	Gnocchi	Gratin de pommes de terre à la raclette	Epinards à la crème
Fromage / Laitage	Chèvreatine	Saint-nectaire		Yaourt sucré
Desserts	Banane	Salade de fruits	Far breton du chef	Purée de pommes

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfurique et sulfites, lupin et mollusques.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade italienne	Céleri sauce bulgare	Salade verte iceberg	Carottes râpées
Viande / Poisson	Quenelle sauce Nantua Filet de poulet sauce basquaise	Brandade de poisson Hachis parmentier	Colin sauce au miel Sauté de boeuf sauce gardiane	Blanquette de hoki
Féculent / Légumes	Polenta	-	Semoule	Riz
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Chèvretime
Desserts	Muffin nature aux pépites de chocolat	Biscuit brownie	Purée pomme-poire	Panna cotta du Chef

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfurique et sulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.



SUD-EST TRAITEUR

GOÛT **PARTAGE** **PROXIMITÉ**

S14 - Saint-Joseph Valia

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Samoussa de légumes	Potage de légumes	Mélange coleslaw	Oufs durs mayonnaise
Viande / Poisson	Hoki sauce provençale Steak haché de bœuf sauce barbecue	Gnocchi à la romaine (Plat complet) Paupiette de dinde au jus	Beignets de calamars à la romaine Bolognaise de bœuf	Filet de poisson à la normande
Féculent / Légumes	Frites	Gratins dauphinois	Farfalle	Mélange 5 céréales
Fromage / Laitage	Suisse aux fruits	Yaourt sucré	Tomme blanche	Emmental
Desserts	Poire bio	Liégeois au chocolat	Crème dessert vanille	Compote pomme fraise

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 sulfurique et sulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.