SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

s42 - St Joseph Viala

Semaine du 12/10 au 18/10/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles vinaigrette	Tarte chèvre tomate	Taboulé	Betteraves
Viande / Poisson	Tarte douceur automnale "Pierre Clot" (Tarte à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar fondu et de patate douce)	Boulettes de veau sauce BBQ Colin FME à la fondue de poireaux	Cordon bleu (Origine France) Saumon sauce ciboulette	Paupiette du pêcheur sauce curry coco
Féculent Légumes	Carottes HVE sautées au cumin	Purée de potiron EQUIT	Pommes de terre rondes	Semoule HVE
Fromage / Laitage	Coulommiers bio (coupe	Fromage blanc nature + sucre	Carré de l'Est	Yaourt nature sucré
Desserts	Purée de pommes	Donut au sucre	Purée pomme-pêche HVE	Raisins circuit court

* Présence de Porc

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, 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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.