



Restaurants scolaires du Puy Sainte Réparate

Menus du 23 au 27 mars 2026

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

S13	Lundi 23/03	Mardi 24/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03 Repas végétarien
Entrée 	Taboulé	Salade napolé bio	Mélange 3 crudités (carottes, chou-blanc, céleri)	Salade iceberg
Plat Principal 	Knacks de volaille UE SV : Falafels bio	Poisson pané citron	Jambon grill* UE SV : omelette	Chili de légumes
Légume/Féculent 	Petits pois	Carottes bio persillées	Purée de pommes de terre	Riz
Produit laitier 	Petit Louis	Yaourt fermier sucré	Coulommiers bio (coupe)	Yaourt vanille bio
Dessert 	Purée de fruits bio	Fruit	Liégeois chocolat	Muffin nature aux pépites de chocolat



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France. Elle possède de nombreuses vertus. Elle est source de vitamines qui favorisent la bonne santé de nos muscles et de notre peau. Il en existe plusieurs variétés : blanche, violette, jaune ou orange, les goûts changent selon les couleurs. Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Les groupes alimentaires ☐

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Indication géographique protégée
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- o marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans porc

* Présence de porc

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'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.