Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Le Puy Ste Réparade

Menus du 23 au 27 novembre 2026

S48	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée	Taboulé	Tarte butternut comté	Salade coleslaw bio	Salade verte bio
Plat Principal	Dos de colin pané citron	Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise SV : Colin au citron	Dahl de lentilles	Coquillettes aux dés de jambon *Origine UE* fromage râpé SV : Coquillettes au saumon
Légumes Féculents	Purée de potiron	Haricots verts	Riz bio	
Produit laitier	Chanteneige bio	Yaourt fermier vanille	Carré de l'Est (coupe)	Petit moulé nature
Dessert	Mousse au chocolat	Pomme	Crème vanille	Purée de pommes

« 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

SV : sans viande

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, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.