# SUD-EST TRAITEUR GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## Restaurant scolaire





# Menus du 13 au 17 Octobre 2025 Semaine des DOM -TOM

S42	Lundi La Réunion	Mardi La Martinique	Mercredi	Jeudi La Guadeloupe Repas végétarien	Vendredi Mayotte
<u>Entrée</u>	Salade iceberg	Samoussa de légumes	Salade carnaval (maïs, poivron, tomate)	Salade des tropiques (Carotte , céleri , ananas, gingembre)	Courgettes râpées
Plat Principal	Rougail de saucisse de volaille	Colombo de porc* bio	Bolognaise de bœuf	Cari de lentilles bio	Filet de colin au curry
	Purée de pommes de terre	Carottes aux épices douces	Torsades	Riz bio	Patates douces bio
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	Samos	Gouda	Coulommiers bio (coupe)	Mimolette
<u>Dessert</u>	Beignet ananas	Flan vanille nappé caramel bio	Fruit	Fruit bio	Clafouti coco du chef



### Repas sans viande:

- Lundi : Rougail de poisson
- Mardi : Hoki sauce colombo
- Mercredi : Torsades aux légumes du soleil et pois chiches

### Repas sans porc:

- Mardi : Colombo de poulet

### Choix de la semaine :

-Entrée: Concombre à la crème

- Légumes : Épinards à la crème



Cette semaine, une petite escale à la Réunion pour déguster, « sous les tamaris », un régal de rougail de saucisses!

Au parfum des îles, aux couleurs métissées comme sa

population africaine, chinoise, indienne et européenne harmonieusement réunie.

















