Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Vias

Menus du 26 au 30 Octobre 2026

S44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	-	-	Salade de tomates	Salade verte iceberg	-
Plat Principal	Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne SV : Samoussa aux légumes	Dos de colin pané + citron	Boulettes d'agneau sauce tex-mex SV : Saumon sauce nantua	Chili végétarien	Knack de volaille ketchup SV : Omelette
Légumes Feculents	Carottes Vichy	Epinards à la béchamel	Semoule	Riz	Purée de potimarron bio
Produit laitier	Petit moulé nature	Suisse aromatisé	-	-	Yaourt fermier vanille
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de fruits bio	Crème dessert chocolat	Carott cake du chef

« 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
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV / SP : Sans viande / Sans porc
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Choix de la semaine :

- **Entrée** : concombres à la crème
- **Légumes** : Haricots verts

"Philippon, le potiron" fait la fête :

Halloween, c'est une vieille tradition irlandaise.
Les celtes fêtaient la fin des récoltes et priaient leurs divinités pour se protéger des maléfices, diables, vampires, sorcière fantômes...

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson 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.