



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau sauce provençale** Lozère viande	Picoussel	Courgettes râpées	Poulet bio basquaise**	Melon
	Haricots verts	Carottes bio à la crème	Saucisse de volaille** ketchup	Semoule bio	Thon à la sicilienne
	Yaourt aromatisé bio	Suisse aromatisé bio	Purée de pommes de terre	Coulommiers bio (coupe)	Torsades et emmental râpé
	Fruit	Fruit	Cantal + spéculoos	Fruit bio	Far breton du chef

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

** **présence de viande**

Certification Environnementale niveau 2
Produit local



SIVOM
Bérange cadoué et salaison

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Semaine du 09 au 13 Juin 2025

Repas végétarien

FROID

bon appétit !

Fête du soleil INCA

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Carottes râpées bio 	Emincé de poulet bio sauce curry** 	Salade de pâtes italiennes bio 	Salade inca (salade frisée, radis, tomate)
		Oeufs durs sauce cocktail	Courgettes à la crème 	Sauté de bœuf sauce forestière**	Colin sauce Moqueca 
		Taboulé oriental	Tomme blanche	Petits pois 	Patate douce bio 
		Brie (coupe) + spéculoos	Fruit 	Yaourt vanille bio Les 2 Vaches 	Purée pomme banane


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc

Haute Valeur Environnementale 
Produit de saison 

** présence de viande

Certification Environnementale niveau 2 
Produit local 



SIVOM
Bérange cadoué et
salaison

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Repas végétarien

FROID

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf Lozère viande sauce barbecue** 	Cordon bleu**	Tomates farcies**	Melon 	Salade de tomate + dès de brebis 
	Carottes bio 	Ratatouille bio 	Riz bio complet de Camargue 	Salade Tzatziki tortis bio aux œufs bio 	Brandade de poisson 
	P'tit louis	Gouda	Yaourt nature sucré Cazaubon  		
	Fruit 	Crème vanille	Fruit	Edam bio + miel 	Cake à la vanille 


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

** **présence de viande**



Certification Environnementale niveau 2
Produit local 



SIVOM
Bérangerade
et
salaison

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Semaine du 23 au 27 juin 2025



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de poulet bio sauce italienne**	Sauté de porc* bio sauce tomate	Courgettes râpées	Pizza bio aux 4 légumes	Dos de colin d'Alaska pané
	Haricots verts persillés	Carottes	Sauté de bœuf sauce maestro Lozère viande**	Brocolis bio	Ratatouille bio et riz
	Emmental bio	Yaourt nature sucré Cazaubon	Coquillettes	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio
	Compote de fruit	Fruit	Croc 'lait + Clafouti à la vanille	Mr. Freeze	Fruit

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

** **présence de viande**

Certification Environnementale niveau 2
Produit local



SIVOM
Béranger cadoué et saison

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée du jour :	Melon	Emincé de poulet bio sauce forestière**	Carottes râpées	Tomate à croquer
	Raviolis de bœuf** et emmental râpé	Colin sauce sétoise	Poêlée de courgettes bio	Bolognaise de lentilles	Sandwich club poulet rôti crudités**
		Pommes de terre cubes	Yaourt vanille bio	Penne et emmental râpé	Chips
	Fruit	Chèvre tine + spéculoos	Fruit	Liégeois vanille	Tomme blanche Muffin aux pépites de chocolat