



Semaine du 04 au 08 août 2025

Bon
appétit !



Repas végétarien

Thème : Réunion

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc* sauce forestière	Nuggets de blé	Concombres ciboulette	Salade verte bio	Salade de tomates
	Carottes persillées	Ratatouille	Rougail de saucisse**	Sauté de bœuf bio sauce tomate**	Bourride
	Carré de l'Est (coupe)	St Nectaire	Riz	Penne bio + emmental râpé	Pommes de terre
	Fruit	Purée de fruits bio	Emmental (coupe) + confiture	Fruit	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
Béranger cadote
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) »

Semaine du 11 au 15 août 2025

Bon
appétit !

Thème : Pays Basque



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Sauté de bœuf bio sauce barbecue**	Salade de tomates	Salade de concombre	FERIE
	Sauté de poulet bio sauce catalane**	Haricots verts	Tortellini bio ricotta épinards	Salade de pâtes au thon	
	Riz à la basquaise	Camembert bio		Suisse aromatisé	
	Mimolette + speculoos	Fruit bio	Fromage blanc sucré	Pastèque	

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
Sérénité, écologie
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) »

Semaine du 18 au 22 août 2025



Repas végétarien

Thème : Cambodge

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rôti de dinde pesto rosso**	Filet de poulet sauce provençale**	Sauté de veau sauce mironton**	Duo de crudités	Pastèque
	Carottes vichy 	Haricots verts persillés 	Coquillettes bio	Chili de légumes bio	Amok de poisson à la Cambodgienne
	Bûche de chèvre (coupe)	Vache picon	Yaourt nature sucré bio	Riz	Boulgour aux petits légumes
	Fruit 	Purée de fruit bio	Fruit bio	Pointe de brie (coupe) + miel 	Yaourt aromatisé

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 enduite et saïson

« 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 25 août au 29 août 2025



Repas végétarien

Bon appétit !

Thème : France

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Escalope viennoise**	Colin sauce finlandaise 	Salade de riz aux oeufs	Saucisses de volaille**	Salade de tomates bio 
	Petit pois 	Epinards à la crème 		Purée de carottes	Bœuf bourguignon** bio  
	Samos	Edam	Chèvre tine	Pont l'Evêque 	Fusilli bio  + emmental râpé
	Crème chocolat	Fruit 	Melon	Purée de fruit du chef 	Mister freeze


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) »