

Semaine du 07 au 11 juillet 2025

Thème : Maroc



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Saucisse de Toulouse*	Salade Marocaine (Tomate, concombre)	Omelette	Salade Napoli au thon
	Gratin de courgettes	Carottes vichy	Couscous de bœuf** (Sauté lozère viande)	Ratatouille + riz	
	Yaourt vanille Cazaubon	Suisse aromatisé	Semoule	St nectaire	Coulommier bio (coupe)
	Fruit bio	Fruit	Yaourt nature bio + miel	Purée de fruits bio	Melon bio

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 14 au 18 juillet 2025



Repas végétarien

Thème : Espagne

Bon
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Sauté de bœuf** sauce raz el hanout (Lozère viande)	Concombres à la crème	Melon bio	Dos de colin d'Alaska pané
		Haricots beurre	Tortelloni pomodoro mozzarella bio	Emincé de poulet bio à la tomate**	Épinards à la crème
		Yaourt vanille bio	et emmental râpé	Riz à l'espagnole	Yaourt nature sucré cazaubon
		Fruit	Liégeois vanille	Vache qui rit + speculoos	Cake au cacao 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
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 21 au 25 juillet 2025



Repas végétarien

Thème : Cuba

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc bio  sauce charcutière* 	Filet de poulet sauce crème**	Cubes de Pastèque	Salade cubaine (Tomate, maïs)	Salade verte iceberg
	Carottes bio 	Chou-fleur béchamel	Chakalaka	Picadillo à la cubaine (Sauté)** 	 Gratin de poisson
	Coulommiers bio  (coupe)	Edam	Riz	Penne bio  Emmental rapé	Pommes de terre cubes 
	Melon bio 	Fruit bio 	Carré Président (coupe) Purée de fruits	Mr Freeze	Yaourt aux fruits


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) »



Semaine du 28 juillet au 01 août 2025



Repas végétarien

Bon appétit !

Thème : Italien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau à la moutarde** (Lozère viande) 	Cubes de colin pané aux 3 céréales 	Salade de blé à la provençale 	Carottes râpées 	Salade de tomates
	Haricots verts persillés 	Ratatouille bio 	Croque Monsieur*	Dahl de lentilles bio 	Gratin de coquillettes aux dés de jambon*
	Camembert (coupe)	Fromage blanc sucré	Salade verte bio 	Riz	+ emmental râpé
	Fruit	Fruit 	Yaourt sucré + galette bretonne	Edam	Purée de fruit 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
Mérange cadoule 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) »