

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

 Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte iceberg 	Poisson poêlé au beurre et citron 	Salade waldorf	Salade Napoli bio 	Picoussel
	Plat complet : Tartiflette de volaille au reblochon de savoie** 	Haricots verts persillés 	Plat complet : Hachis parmentier de bœuf** 	Sauté de porc à la moutarde*  <i>Repas sans porc : Sauté de poulet à la moutarde</i>	Carottes bio 
		Edam bio 		Brocolis à la crème 	Petit moulé nature
	Liégeois chocolat	Fruit bio  	Coulommiers à la coupe Purée pomme abricot bio 	Orange bio  Yaourt fermier sucré  	ÉPIPHANIE Brioche des rois 


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

*** présence de porc**
Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

**** présence de viande**
 Certification Environnementale niveau 2
Produit local 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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
	Salade de riz bio à la provençale vinaigrette	Salade verte iceberg	Radis / beurre	Pizza au fromage	Carottes râpées
	Cordon bleu**	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé	Sauté de bœuf sauce barbecue**	Omelette bio	Gratin de poisson aux fruits de mer
	Chou-fleur bio béchamel	Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille	Semoule	Epinards à la crème	Pommes de terre
	Fruit	Mousse au chocolat	Chanteneige Galette des rois	Fruit bio	Yaourt vanille bio

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de blé	Tarte au fromage	Salade verte iceberg 	Salade coleslaw 	Poisson pané et citron 
	Haricots beurre 	Emincé de poulet bio  sauce forestière**	Blanquette de veau**	Bolognaise de bœuf bio**  	Carottes persillées 
	Yaourt aromatisé	Purée de potiron 	Riz	Pennes et emmental râpé 	Emmental
	Fruit bio  	Petit Louis Fruit	Suisse sucré	Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio  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 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Échange cadeau 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
	Salade pastourelle bio  vinaigrette	Radis / Beurre	Filet de poulet sauce aux oignons**	Salade verte iceberg 	Carottes râpées 
	Knacks de volaille**	Carbonade Flamande de bœuf** 	Carottes persillées 	Dahl de lentilles	Hoki sauce orange coco 
	Haricots verts bio  persillés	Purée de pommes de terre	Tartare nature	Riz	Coquillettes et emmental râpé 
	Liégeois chocolat	Vache qui rit Fruit 	Fruit	Pointe de brie à la coupe Purée pomme-banane bio 	Gâteau moelleux aux pommes du chef 

