



C'est la  
Chandeleur

Semaine du 2 au 6 Février 2026

Bon appétit !

Repas végétarien

VÉGÉTARIEN



Plats

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Palet Maraîcher

Salade napolí bio  
vinaigrette

Jambon grill  
sauce provençale\*

Repas sans porc :  
Rôti de dinde  
sauce provençale

Carottes râpées

Salade iceberg  
aux dés de jambon\*

Repas sans porc :  
Salade iceberg



Epinards bio  
à la crème

Cordon bleu\*\*

Purée  
de potiron

Sauté de bœuf  
sauce tex-mex\*\*



Colin  
sauce normande



Emmental  
à la coupe

Chou-fleur persillé

Camembert  
à la coupe

Torsades  
et emmental râpé



Riz



Fruit bio

Le Carré Président  
Crêpe Whaou  
au chocolat

Fruit bio



Purée  
pomme-banane

Yaourt fermier  
Cazaubon vanille  
Cake cacao du chef



SUD-EST TRAITEUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

\* présence de porc    \*\* présence de viande

Haute Valeur Environnementale  
Produit de saison



Certification Environnementale niveau 2  
Produit local



SIVOM  
Bérange cendoule  
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 9 au 13 Février 2026



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Radis / beurre</b>	<b>Salade pastourelle vinaigrette</b> 	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Salade verte iceberg</b> 	<b>Picoussel</b>
	<b>Knacks de volaille**</b>	<b>Poisson pané et citron</b> 	<b>Sauté de veau sauce charcutière**</b> 	<p><b>Plat complet :</b></p> <p><b>Coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé</b></p> <p><b>Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille</b></p>	<b>Haricots verts bio persillés</b> 
	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Carottes bio</b> 	<b>Petits pois</b> 		<b>Edam</b>
	<b>Cantal</b>  <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit bio</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt fermier Cazaubon sucré</b> 	<b>Purée de fruits du chef</b> 

SUD-EST TRAITEUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

\* présence de porc    \*\* présence de viande

Haute Valeur Environnementale  
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

Certification  
Environnementale  
Niveau 2

**SIVOM**  
*Bérange et cadoise*

« 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 16 au 20 Février 2026

Mardi gras

nouvel An chinois

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Colin poêlé au beurre et citron</b> 	<b>Coleslaw mayonnaise</b> 	<b>Salade italienne</b> 	<b>Samoussa aux légumes</b>	<b>Salade verte iceberg</b> 
	<b>Brocolis bio à la crème</b> 	<b>Sauté de poulet sauce crème**</b>	<b>Sauté de bœuf sauce barbecue**</b> 	<b>Sauté de porc au caramel*</b>  Repas sans porc : sauté de poulet au caramel	<b>Plat complet :</b> <b>Radiatori aux légumes et emmental râpé</b> 
	<b>Vache qui rit</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Haricots plats</b> 	<b>Riz bio aux champignons</b>	
	<b>Fruit bio</b>  	<b>Yaourt vanille bio</b>  <b>Beignet chocolat</b>	<b>Suisse sucré</b> <b>Fruit</b> 	<b>Clafoutis à la noix de coco du chef</b> 	<b>Purée pomme-poire bio</b> 

\* présence de porc

Haute Valeur Environnementale  
Produit de saison

\*\* présence de viande

Certification Environnementale niveau 2  
Produit local

**SUD-EST TRAITEUR**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



**SIVOM**  
Bérange 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 Février 2026 - Vacances scolaires



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Taboulé</b>	<b>Salade de pommes de terre mayonnaise</b>	<b>Salade Waldorf</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade verte iceberg</b>
	<b>Sauté de veau à la forestière**</b>	<b>Filet de hoki sauce rouille</b>	<b>Omelette</b>	<b>Picadillo bio à la cubaine**</b>	<b>Couscous de poulet**</b>
	<b>Carottes</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Pennes et emmental râpé</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Semoule bio</b>
	<b>Fruit bio</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Samos</b> <b>Purée de pommes bio</b>	<b>Pointe de brie et miel</b>

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 et endoule*  
*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) »

