





**Repas végétarien**



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Palet Maraîcher</b>	<b>Salade napolitaine bio</b> 	<b>Jambon grillé sauce provençale*</b>  Repas sans porc : Rôti de dinde sauce provençale	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade iceberg</b>  <b>aux dés de jambon*</b>  Repas sans porc : Salade iceberg
	<b>Epinards bio</b>  <b>à la crème</b>	<b>Cordon bleu**</b> 	<b>Purée de potiron</b> 	<b>Sauté de bœuf sauce tex-mex**</b> 	<b>Colin</b>  <b>sauce normande</b>
	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Chou-fleur persillé</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Torsades et emmental râpé</b> 	<b>Riz</b>
	<b>Fruit bio</b> 	<b>Le Carré Président</b>  <b>Crêpe Whaou au chocolat</b>	<b>Fruit bio</b>  	<b>Purée pomme-banane</b>	<b>Yaourt fermier</b>  <b>Cazaubon vanille</b>  <b>Cake cacao du chef</b> 

# 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> 	<b>Plat complet :</b>  <b>Coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé</b>   <b>Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille</b>	<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**  
Haute Valeur Environnementale   
Produit de saison 

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



**SIVOM**  
Bérange cadoche 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 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>  <b>Repas sans porc : sauté de poulet au caramel</b>	<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> 

  
**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) »



Repas végétarien

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>Pennet et emmental râpé</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Semoule bio</b>
	<b>Fruit bio</b>	<b>Yaourt aromatisé Fruit</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Samos 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**  
Béranger eadeule 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) »

