

Semaine du 2 au 6 Mars 2026



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Filet de poulet curry coco**	Carottes bio râpées	Salade verte iceberg	Filet de colin sauce tandoori
	Brocolis	Riz	Plat complet : Lasagnes ricotta épinards	Plat complet : Hachis parmentier de bœuf bio**	Haricots verts persillés
	Yaourt fermier à la vanille	Tartare nature			Chanteneige bio
	Fruit	Fruit bio	Petit Louis et petits sablés St Michel	Liégeois vanille	Fruit

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
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 Mars 2026

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis / beurre	Pizza steak & cheese** 	Veau marengo**	Salade verte iceberg 	Salade coleslaw mayonnaise
	Plat complet : Gnocchis bio à la romaine et emmental râpé 	Carottes bio 	Haricots beurre 	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé <i>Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille</i>	Nuggets de poisson et ketchup
	 Camembert bio à la coupe	Yaourt nature sucré fermier 			Pommes noisettes
	Yaourt aromatisé bio 	Fruit 	Fruit 	Purée de pommes 	Clafouti vanille du chef

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

« 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) »

* présence de porc

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

** présence de viande

Certification Environnementale niveau 2
Produit local



SIVOM
Bérange et saison

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau à la moutarde**	Croque-exquis	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées	Salade verte iceberg
	Chou-fleur béchamel	Haricots verts bio persillés	Sauté de bœuf sauce forestière**	Colin sauce moqueca	Plat complet : Tartiflette de lardons au reblochon*
	Tartare nature	Yaourt fermier à la vanille	Semoule bio	Torsades et emmental râpé	 Repas sans porc : Tartiflette de volaille au reblochon
	Fruit bio	Fruit	Tomme blanche et confiture	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

« 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) »

SIVOM
Bérange et saison

Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Knacks de volaille**	Poisson pané et citron 	Cake au fromage du chef 	Carottes bio râpées 	Salade verte iceberg et dés d'emmental
	Petits pois 	Carottes persillées 	Sauté de bœuf sauce brune** 	Jambon grill* <i>Repas sans porc : Rôti de dinde</i>	Chili de légumes
	Petit Louis	Yaourt nature sucré fermier 	Brocolis 	Purée de pommes de terre	Riz bio
	Purée pomme poire bio 	Fruit 	Fruit	Liégeois chocolat	Muffin aux pépites de chocolat

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 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 30 Mars au 3 Avril 2026



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce barbecue** 	Pizza au fromage	Salade Waldorf	Salade verte iceberg	Carottes râpées
	Haricots beurre persillés 	Nuggets de poulet** 	Rôti de dinde aux herbes** 	Bolognaise de lentilles bio	Colin poêlé au beurre et citron
	Vache Picon	Epinards bio à la béchamel	Purée de pommes de terre	Pennes et emmental râpé	Riz crémeux
	Purée pomme banane bio	Yaourt nature sucré fermier bio	Fruit	Semoule au lait nappé caramel	Petit moulé nature et fruit

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
pérange 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) »