
































































Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Pizza aux légumes bio	Sauté de veau sauce raz el hanout**	Salade Napoli	Salade verte iceberg
		Filet de colin sauce provençale	Carottes	Escalope panée végétale	Plat complet : Parmentier de canard et de bœuf**
		Haricots verts persillés	Petit Louis	Petits pois	
		Fruit bio	Fruit	Tartare nature Flan vanille nappé caramel bio	Yaourt fermier vanille Entremet chocolat et lapins en chocolat

Repas végétarien

Plats	 LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
	Céleri rémoulade 	Cordon bleu** 	Blanquette de veau**	Salade verte iceberg 	Carottes bio  râpées 
	Plat complet : Tortelloni pomodoro mozzarella bio  et emmental râpé	Epinards à la béchamel 	Riz	Sauté de bœuf à la tomate**  	Gratin de poisson 
		Suisse aux fruits	Vache Picon	Blé aux petits légumes 	Pommes de terre 
	Mousse chocolat bio 	Fruit 	Fruit bio 	Gouda et confiture	Cake du chef à la vanille 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle vinaigrette 	Beignets de calamar à la romaine et mayonnaise	Sauté de porc au cidre* <i>Repas sans porc : Sauté de veau au cidre</i>	Bœuf sauce au miel** 	Salade verte iceberg 
	Poulet bio basquaise** 	Purée de légumes verts bio 	Torsades et emmental râpé 	Carottes bio à la crème 	Tajine de pois chiches 
	Haricots beurre persillés 	Yaourt fermier nature sucré  	Fromage blanc bio + sucre 	Petit moulé nature	Semoule 
	Chanteneige bio  Fruit bio 	Fruit 	Gaufre	Fruit bio 	Purée de fruits du chef  

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre 	Carottes râpées vinaigrette	Omelette 	Salade verte iceberg 	FERIE
	Nuggets de poisson et citron 	Knack de volaille**	Haricots verts persillés 	Plat complet : Pennes à la carbonara*  	
	Chou-fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé	et emmental râpé <i>Repas sans porc : Pennes façon carbonara au saumon</i>	
	Tartare nature Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Edam Purée pomme-banane bio 	Fraises + sucre 	Riz au lait 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
 Régions cedeule 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) »

