



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Sauté de bœuf sauce barbecue**</b>	<b>Cordon bleu**</b>	<b>Salade verte iceberg</b>	<b>FERIE</b>
	<b>Plat complet : Tortellini bio  sauce provençale</b>	<b>Haricots verts bio  persillés</b>	<b>Courgettes persillées</b>	<b>Plat complet :</b>	
	<b>et emmental râpé</b>	<b>Le Carré Président</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Brandade de poisson</b>	
	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Carré (coupe) bio  du trièves</b>	
				<b>Clafoutis du chef à la fleur d'oranger</b>	

**SUD-EST TRAITEUR**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ















**\* présence de porc**    **\*\* présence de viande**  
Haute Valeur Environnementale    Certification Environnementale niveau 2   
Produit de saison    Produit local



















**SIVOM**  
Bérange cadoule 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 11 au 15 Mai 2026

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Salade pastourelle vinaigrette</b> 	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
	<b>Carottes bio aux herbes</b> 	<b>Filet de poulet sauce cacciadore**</b>	<b>Sauté de veau sauce tex-mex**</b> 		
	<b>Yaourt fermier vanille</b>  	<b>Haricots beurre</b> 	<b>Semoule bio</b> 		
	<b>Fruit</b> 	<b>Emmental (coupe)</b>	<b>Fraises + sucre</b> 		
		<b>Purée pomme-banane bio</b> 			
















Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Cari de poulet**</b>	<b>Poisson pané et citron</b> 	<b>Radis / beurre</b>	<b>Carottes bio</b> 	<b>Salade verte iceberg</b> 
	<b>Courgettes à la tomate</b> 	<b>Epinards à la béchamel</b> 	<b>Knacks de volaille**</b>	<b>Plat complet :</b> <b>Gnocchis bio</b>  <b>à l'italienne</b> <b>et emmental râpé</b>	<b>Boulettes de bœuf sauce aux oignons**</b>
	<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Yaourt fermier sucré</b> 	<b>Purée de pomme de terre</b>		<b>Riz</b>
	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Crème dessert chocolat</b> 	<b>Tartare nature</b> <b>Purée de fruits du chef</b> 

# Semaine du 25 au 29 Mai 2026

Bon  **appétit !**



 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>FERIE</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Salade de pommes de terre mayonnaise</b> 	<b>Salade verte iceberg</b> 	<b>Colin poêlé au beurre et citron</b> 
		<b>Plat complet : Parmentier de lentilles</b>	<b>Sauté de bœuf à la catalane**</b> 	<b>Plat complet : Coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé</b> 	<b>Haricots verts persillés</b> 
			<b>Carottes bio</b> 		<b>Repas sans porc : Coquillettes bio au saumon</b>
		<b>Yaourt fermier nature bio + sucre</b> 	<b>Petit Louis</b> <b>Fruit</b> 	<b>Flan vanille nappé caramel</b> 	<b>Fruit</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 cadoule  
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) »

