



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Tarte tomate chèvre	Melon bio	Salade marocaine (tomates et concombres)	Salade iceberg
	Epinards à la béchamel	Courgettes	Chipolatas* et ketchup Repas sans porc : Pilon de poulet** et ketchup	Couscous de bœuf bio**	Gratin de poisson
	Suisse aux fruits bio	Petit Louis	Salade de riz provençale	Semoule	Pommes de terre bio
	Fruit	Fruit	Gouda Mousse au chocolat	Purée pomme-pêche	Brownie du chef



Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
	Poulet bio   rôti aux herbes**	F E R I E	Macédoine de légumes mayonnaise 	Houmous du chef 	Carottes bio  râpées
	Ratatouille		Plat complet : Tortelloni Pomodoro Mozzarella bio  sauce provençale et fromage râpé	Poisson meunière et citron 	Sauté de bœuf à l'ancienne** 
	Vache qui rit			Haricots verts 	Petits pois 
	Fruit 		Flan vanille nappé caramel 	Chanteneige Melon 	Yaourt fermier vanille  


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
Béranger Cadoué 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 20 au 24 Juillet 2026



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
	Beignets de calamars et citron	Sauté de veau sauce paprika**	Salade de tomates	Samoussa aux légumes	Melon
	Brocolis à la béchamel	Carottes	Knack de volaille**	Dahl de lentilles	Jambon blanc*
	Petit moulé nature	Tomme bio du trièves (coupe)	Purée de pommes de terre bio	Riz bio	Salade de pâtes
	Liégeois au chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé bio	Yaourt nature bio + sucre	Le Carré Président

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 cadoulle 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 27 au 31 Juillet 2026



Repas végétarien

Destination Cuba

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Pizza au fromage	Carottes râpées	Pastèque	Salade cubaine (tomates et maïs)
	Palet de patate douce	Colin poêlé au beurre et citron	Rôti de bœuf froid et ketchup	Emincé de poulet sauce yassa**	Picadillo bio à la cubaine**
	Courgettes	Haricots beurre persillés	Salade italienne de pâtes	Pommes de terre rissolées	Riz bio
	Fruit	Fruit	Suisse aux fruits bio	Vache Picon Mister Freeze	Crème dessert caramel

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
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) »