

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Bon
appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Jambon blanc*  Repas sans porc : Blanc de poulet**	Escalope panée végétale	Filet de poulet ketchup	Melon jaune	Salade de tomates bio 
	Salade de pommes de terre, vinaigrette	Petits pois 	Ratatouille	Plat complet froid : Salade pastourelle  aux dés de jambon*	Colin à l'aneth 
	Yaourt fermier vanille  	Emmental à la coupe	Fromage blanc aux fruits	Repas sans porc : Salade pastourelle aux dés de poulet**	Pommes de terre bio 
	Fruit bio  	Crème dessert caramel 	Fruit 	Yaourt fermier nature bio  et sucre	Vache qui rit Mister Freeze


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 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) »



Repas végétarien

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Bon
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza soleillade	Concombres à la crème	Jambon blanc* Repas sans porc : Blanc de poulet**	Salade de tomates au basilic	Salade d'haricots verts
	Salade verte iceberg	Cordon bleu**	Taboulé	Sauté de bœuf sauce camarguaise**	Hoki à la sicilienne
	Gouda bio	Purée de pommes de terre bio	Samos	Riz bio	Torsades et fromage râpé
	Fruit	Chèvre Purée de pommes bio	Crème dessert vanille	Fruit	Gâteau moelleux aux pommes 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



SIVOM
Gérance 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 21 au 25 septembre 2026



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de poisson et citron 	Coleslaw 	Rôti de porc sauce pesto rosso*  Repas sans porc : Rôti de dinde sauce pesto rosso**	Salade verte 	Salade de tomates et maïs bio 
	Courgettes à la crème 	Plat complet : Hachis parmentier de bœuf** 	Brocolis 	Plat complet froid : Salade de riz aux dés de poulet**	Œufs durs mayonnaise
	Petit Louis		Délice de camembert		Salade de pâtes bio à la féta 
	Fruit bio  	Flan vanille nappé caramel 	Fruit 	Yaourt fermier nature   Pâte à tartiner	Purée de fruits 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 



SIVOM
Mélange 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) »



Semaine du 28 Septembre au 02 octobre 2026

Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Knack de volaille**	Dos de colin pané	Salade de tomates	Omelette	Salade verte iceberg
	Purée de carottes bio	Epinards à la crème	Sauté de veau raz el hanout**	Ratatouille	Bolognaise de bœuf bio**
	Petit moulé nature	Carré de l'Est à la coupe	Riz bio	Yaourt fermier vanille	Pennes bio et fromage râpé
	Fruit	Semoule au lait	Liégeois vanille	Fruit	Brownie 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



SIVOM
Mélange cascade 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) »