Bon appétit !

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	**Plat complet :** **Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale** **et fromage râpé**	**Sauté de bœuf aux oignons**** **Brocolis**	**Filet de poulet sauce forestière**** **Purée de céleri**	**Carottes bio râpées** **Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne*** ***Repas sans porc : sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne***	**Salade verte iceberg** **Plat complet :** **Parmentier aux deux saumons**
	**Carré du Trièves bio** **Yaourt fermier nature sucré**	**Fromage blanc aux fruits** **Fruit**	**Riz bio**		
	**Liégeois chocolat** **Fruit bio**	**Gouda** **Purée de pommes**			**Clafoutis du chef à la vanille**

Sud-est traiteur — Bien dans son assiette

*** présence de porc** — Haute Valeur Environnementale — Produit de saison

**** présence de viande** — Certification Environnementale niveau 2 — Produit local / circuit court

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) »

Bon appétit !

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de poulet**	**Salade de pommes de terre mayonnaise**	**F E R I E**	**Boulettes de bœuf bio sauce barbecue****	**Céleri bio rémoulade**
	Petits pois	**Pizza au fromage**		**Semoule**	**Colin à la Sicilienne**
	Yaourt fermier à la vanille	**Salade verte iceberg**		**La carré président**	**Torsades et fromage râpé**
	Banane et nappage chocolat	**Fruit bio**		**Purée pomme-poire bio**	**Flan vanille nappé caramel**

*** présence de porc** **** présence de viande**

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2

Produit de saison — Produit local / circuit court

« 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 16 au 20 novembre 2026

Repas végétarien

Plats		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	**Sauté de veau sauce provençale****	**Salade verte iceberg**	**Carottes bio râpées**	**Cake salé au fromage du chef**
	Haricots beurre	**Pommes de terre rissolées**	**Chipolatas*** ***Repas sans porc : Saucisses de volaille*****	**Filet de hoki sauce normande**	**Omelette**
	Yaourt fermier nature sucré	**Vache picon**	**Patates douces rustiques**	**Pennes et fromage râpé**	**Epinards bio à la béchamel**
	Fruit bio	**Fruit**	**Tomme blanche et confiture**	**Suisse aromatisé bio**	**Fruit**

*** présence de porc** **** présence de viande**

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2
Produit de saison — Produit local / circuit court

« 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 23 au 27 novembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Poisson pané et citron	**Rôti de dinde sauce dijonnaise****	**Sauté de bœuf sauce mironton****	**Salade coleslaw bio mayonnaise**	**Salade verte bio**
	Purée de potiron	**Haricots verts bio**	**Carottes persillées**	**Dahl de lentilles**	**Plat complet :** **Coquillettes aux dés de jambon*** **et fromage râpé** ***Repas sans porc :*** ***Coquillettes au saumon et fromage râpé***
	Chanteneige bio	**Yaourt fermier à la vanille**	**Suisse aromatisé**	**Riz bio**	
	Mousse au chocolat	**Fruit**	**Fruit**	**Liégeois vanille**	**Purée de fruits du chef et spéculoos**

*** présence de porc** **** présence de viande**

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2

Produit de saison — Produit local / circuit court

« 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 novembre au 4 décembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Sauté de veau sauce forestière**	**Carottes bio râpées vinaigrette**	**Radis et beurre**	**Salade verte bio**	**Colin sauce oseille**
	Brocolis	**Knacks de volaille****	**Blanquette de poulet****	**Plat complet : Lasagnes ricotta épinards et fromage râpé**	**Haricots verts persillés**
	Tartare nature	**Purée de pommes de terre**	**Riz**		**Yaourt fermier nature sucré**
	Fruit bio	**Liégeois chocolat**	**Fromage blanc aux fruits**	**Moelleux aux pommes du chef**	**Fruit**

*** présence de porc** **** présence de viande**

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2

Produit de saison — Produit local / circuit court

« 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) »