Bon appétit !

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

Repas végétarien

Plats		MARDI			
	**Tarte au fromage**	**Escalope panée végétale**	**Emincé de poulet bio sauce italienne****	**Salade de betteraves bio**	**Salade verte bio**
	**Carottes**	**Petits pois**	**Potiron**	**Raviolis de bœuf et fromage râpé**	**Brandade de poisson**
	**Yaourt fermier vanille**	**Vache qui rit**	**Yaourt fermier nature + sucre**	**(plat complet)**	
	**Fruit**	**Banane et nappage chocolat**	**Fruit**	**Purée pomme abricot bio**	**Edam** **Quatre quart du chef**

Sud-est traiteur — Bien dans son assiette

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

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2

Produit de saison — 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 14 au 18 décembre 2026

Repas végétarien — Repas de Noël — Repas de Noël

Plats		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis bio beurre	Carottes bio vinaigrette à l'orange	Mini roulé au fromage	Filet de poulet sauce aux marrons**	Calamars à la romaine et citron
	Tortelloni bio à la provençale et fromage râpé	Sauté de bœuf** sauce strogonoff	Parmentier de patates douces**	Pommes pins	Brocolis bio à la crème
	(plat complet)	Haricots plats	(plat complet)	Entremet croustillant au chocolat	Camembert bio (coupe)
	Mousse au chocolat	Samos Purée de pommes	Tarte sablée au chocolat Père Noël en chocolat	Père Noël en chocolat	Fruit

Sud-est traiteur — Bien dans son assiette

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale — Certification Environnementale niveau 2

Produit de saison — Produit local / circuit court

SIVOM — Bérange cadoule et saleison

« 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 décembre 2026

Repas végétarien

Vacances scolaires

Plats		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Boulettes de bœuf sauce mironton**	**Dos de colin pané et citron**	**Salade coleslaw**	**Velouté de potiron**	**FERIE**
	Haricots verts persillés	**Epinards à la béchamel**	**Curry de légumes et pois chiches**	**Pennes et fromage râpé**	
	Yaourt fermier nature + sucre	**Chèvretine**	**Riz bio**	**à la carbonara*** ***Repas sans porc : sauce façon carbonara au saumon***	
	Fruit bio	**Fruit bio**	**Emmental** **Purée pomme abricot bio**	**Moelleux aux pommes du chef**	

*** 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 28 décembre au 01 janvier 2026

Repas végétarien — **Vacances scolaires**

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Macédoine mayonnaise	**Sauté de veau à la forestière****	**Picoussel**	**Salade verte bio**	**FERIE**
	Hoki sauce bourride	**Haricots beurre persillés**	**Pommes de terre cube**	**Knack de volaille** et ketchup**	
	Purée de céleri	**Chanteneige**	**Yaourt fermier vanille**	**Coquillettes et fromage râpé**	
	Yaourt nature fermier sucré **Fruit**	**Fruit**	**Donut au chocolat**	**Purée de fruit du chef bio**	

*** 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) »