Bon appétit !

Semaine du 4 au 8 janvier 2027

À VOS COURONNES

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	**Plat complet :**	**Filet de poulet sauce forestière****	**Rôti de porc*** ***Repas sans porc : Rôti de dinde*****	**Radis bio beurre**	**Salade de riz bio camarguaise** **(Riz bio, surimi, tomate bio, maïs bio, concombre bio)**
	**Parmentier de lentilles**	**Haricots verts persillés**	**Petits pois**	**Raviolis au bœuf** et fromage râpé**	**Colin sauce beurre blanc**
	**Chanteneige**	**Coulommiers bio à la coupe**	**Tartare ail et fines herbes**	**(plat complet)**	**Carottes vichy**
	**Fruit**	**Flan vanille nappé caramel**	**Fruit**	**Yaourt fermier sucré bio**	**Petit moulé nature** **Royaume** 

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 11 au 15 janvier 2027

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Boulettes de bœuf sauce barbecue**	**Paupiette de veau sauce au poivre****	**Salade verte bio**	**Carottes râpées**	**Dos de colin pané et citron**
	Duo de carottes	**Brocolis**	**Poulet basquaise****	**Plat complet :** **Gnocchis bio au fromage et brisures de chou-fleur**	**Epinards à la béchamel**
	Camembert bio à la coupe	**Suisse aromatisé bio**	**Riz bio**		**Yaourt fermier vanille**
	Mousse au chocolat	**Fruit**	**Galette des rois**	**Purée de pommes et spéculoos**	**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 18 au 22 janvier 2027

Repas végétarien

Plats		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	**Céleri sauce cocktail**	**Coleslaw rouge mayonnaise** *(Carottes râpées et chou rouge)*	**Salade verte iceberg**	**Œuf dur bio mayonnaise**
	Chou-fleur bio à la béchamel	**Chipolatas*** *Repas sans porc : Merguez***	**Sauté de bœuf de Lozère sauce chili****	**Calamars à la romaine**	**Plat complet :** **Radiatori aux légumes et fromage râpé**
	Yaourt fermier sucré	**Purée de pommes de terre**	**Haricots blancs à la sauce tomate**	**Pommes de terre**	
	Fruit bio	**Edam bio et confiture**	**Suisse sucré**	**Fruit**	**Clafouti à la fleur d'oranger 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 25 au 29 janvier 2027

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Crêpe au fromage	**Nuggets de blé**	**Pâté de campagne*** ***Repas sans porc :*** ***Œuf dur mayonnaise***	**Radis bio et beurre**	**Salade verte iceberg**
	Colin poêlé au beurre et citron	**Purée de légumes verts bio**	**Filet de poulet sauce chimichurri****	**Plat complet :** **Tartiflette*** ***(pommes de terre, lardons*, fromage à tartiflette)*** ***Repas sans porc :*** ***Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette***	**Sauté de bœuf sauce carbonade****
	Haricots verts aux oignons	**Vache Picon**	**Carottes persillées**		**Semoule**
	Fruit	**Fruit bio**	**Tartare nature** **Fruit**	**Liégeois chocolat**	**Purée de pomme-poire 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) »