

Semaine du 1 au 5 Juillet 2024

Bon  **appétit !**

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pesca meunière citron 	et Carottes râpées  	Salade de riz bio 	Melon 	Sandwich au poulet**
	Epinards à la crème et pommes de terre 	Pizza aux légumes bio 	Rôti de veau sauce aux herbes**	Sauce bolognaise de bœuf** 	Chips
	Yaourt sucré	Brocolis bio béchamel 	Haricots verts persillés 	Pennes bio et Emmental râpé 	Tartare ail et fines herbes
	Fruit 	Maestro vanille	Suisse bio aromatisé 	Purée de fruits et speculoos	Pompon cœur cacao


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 d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu** 	Salade de riz (provençale)	Salade Marocaine (tomates et concombres)	 Salade iceberg 	Sauté de veau sauce au miel** 
	Petits pois 	Papillote de poisson 	Couscous de bœuf**	Pois chiches	Purée de carottes bio 
	Yaourt sucré	Gratin de courgettes 	Semoule bio 	Torsades bio aux légumes du soleil et Emmental râpé 	Suisse bio aromatisé 
	Fruit 	Fruit 	Brebis crème et confiture	Mister Freeze	Fruit

Semaine du 15 au 19 Juillet 2024 - Vacances



Bon
appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis / beurre	Tarte chèvre tomate basilic	Taboulé	Salade de tomates bio	Salade iceberg
	Filet de poulet curry coco**	Bœuf sauce raz el hanout**	Omelette	PLAT COMPLET Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon et Emmental râpé	Gratin de poisson
	Riz bio pilaf	Haricots beurre bio	Ratatouille		Pommes de terre
	Gouda et confiture	Fruit	Petit moulé nature et fruit	Suisse sucré	Yaourt aromatisé

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
Étrange 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 d'accueil individualisé (PAI) »

Semaine du 22 au 26 Juillet 2024 - Vacances



Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc piccata romana* 	Salade de concombres à la crème 	Melon 	Salade Cubaine (tomates et maïs)	Salade iceberg 
	Purée de carottes bio 	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Filet de poulet New Delhi**	Picadillo à la cubaine** 	Dos de colin d'Alaska pané et ketchup 
	Edam bio 	Blé provençale 	Courgettes à l'indienne 	Riz bio 	Torsades et Emmental râpé 
	Fruit 	Yaourt sucré	Cake au cacao du chef 	Pointe de brie et miel	Suisse aromatisé


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 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 d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio tex-mex	Carottes râpées	Salade de quinoa	Friand au fromage	Salade Catalane (tomates, haricots verts et thon)
	Bœuf aux oignons**	PLAT COMPLET Tortellonis bio provençale et Emmental râpé	Croque Monsieur*	Cubes de colin panés aux 3 céréales et citron	PLAT COMPLET Paëlla de poulet**
	Haricots verts persillés		Salade verte bio	Ratatouille	
	Petit moulé nature et fruit	Compote de fruits bio	Tartare ail et fines herbes et fruit	Fruit	Yaourt aromatisé