

# Semaine du 07 au 11 Avril 2025



Repas végétarien

Bon   
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Sauté de porc* bio à la dijonnaise</b>  	<b>Salade de riz à la provençale</b>	<b>Carottes râpés</b> 	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Chou-blanc émincé bio</b> 
	<b>Purée de petits pois</b>	<b>Nuggets de poulet**</b> 	<b>Sauté de veau** sauce parika</b>  	<b>Salade verte</b>	<b>Gratin de poisson</b> 
	<b>Edam</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Ratatouille bio</b> <b>Semoule bio</b>  	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Pennes</b> 
	<b>Flan vanille bio nappé caramel</b> 	<b>Camembert + confiture</b>	<b>Chèvre tine</b> <b>Fruit</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt fermier brassé myrtille</b>  

**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 cadote  
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 14 au 18 Avril 2025 - Vacances scolaires

Repas végétarien

Bon   
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Radis beurre</b>	<b>Sauté de bœuf**</b> <b>bio</b> <b>à la camarguaise</b>	<b>Pomelos + sucre</b>	<b>Tajine de pois chiches</b>	<b>Salade verte</b>
	<b>knack de volaille**</b>	<b>Carottes vichy</b>	<b>Bolognaise de bœuf**</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Colin sauce à l'oseille</b>
	<b>Petits pois</b>	<b>Emmental (coupe)</b>	<b>Macaroni + emmental râpé</b>	<b>Gouda</b>	<b>Riz bio</b>
	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Tarte aux pommes bio</b>	<b>Edam bio</b> <b>Fruit</b>

**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**  
Sérange cadote 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 Avril 2025 - Vacances scolaires

 **Repas végétarien**

Bon   
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>FERIE</b>	<b>Coleslaw</b> 	<b>Colin poêlé au beurre</b> 	<b>Rôti de veau**</b> 	<b>Salade verte bio</b>  
		<b>Parmentier de lentilles</b>	<b>Ratatouille bio</b> 	<b>Gratin de courgettes</b> 	<b>Emincé de poulet au jus**</b> 
			<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b> 	<b>Riz bio  Espagnol complet de camargue</b> 
		<b>Samos + speculoos</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cake à la vanille</b> 	<b>Tartare nature</b> <b>Fruit bio</b> 

  
**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 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) »



# Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

Bon appétit !

Repas de Pâques



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade verte bio</b>	<b>Steak de bœuf bio</b> <b>sauce barbecue**</b>	<b>Concombres</b> <b>sauce bulgare</b>	<b>FERIE</b>	<b>Carottes bio</b>
	<b>Parmentier de canard et de bœuf**</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Lasagnes ricotta épinards</b>		<b>Colin sauce citron</b>
	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Yaourt vanille bio</b>			<b>Coquillettes</b>
	<b>Cake au cacao</b> <b>Œuf au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>P'tit Louis</b> <b>Liégeois vanille</b>		<b>Samos + confiture</b>

**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) »