

Semaine du 2 au 6 Décembre 2024



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé tex-mex (blé, poivron, maïs, haricots rouges, épice chili) vinaigrette 	Nuggets de poulet** 	Salade Waldorf (Céleri, pomme, mayonnaise, raisins secs, noix)	Coleslaw 	Salade verte 
	Moqueca de colin (Béchamel, oignons, tomate concentré, noix de coco, poivron, jus de citron, coriandre) 	Purée de potiron 	Veau marengo**  	Plat complet : Gratin de coquillettes bio  aux dés de jambon* et emmental râpé	Tajine de pois chiches bio 
	Haricots beurre persillés 	Munster à la coupe 	Riz aux petits légumes		Semoule bio 
	Fruit 	Fruit 	Petit moulé nature et confiture	Yaourt aromatisé	Edam bio et confiture 

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 projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre mayonnaise 	Salade de riz bio vinaigrette 	Salade asiatique (Carottes râpées, soja, maïs, jus de citron, persil)	Salade iceberg 	Taboulé
	Blanquette de poulet**	Sauté de bœuf bio sauce stroganoff** 	Rôti de porc au jus* 	Plat complet : Tortellonis ricotta épinards sauce provençale et emmental râpé	Pesca meunière et citron 
	Carottes bio vichy 	Brocolis bio 	Boullgour sauce tomate		Chou-fleur béchamel
	Fruit 	Chanteneige et fruit 	Mimolette et miel	Suisse aux fruits bio 	Clafoutis à la fleur d'oranger 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade Napoli bio	Plat complet : Parmentier de patates douces et égrené de bœuf**	Filet de poulet sauce aux marrons**	Salade de blé provençale
	Plat complet : Raviolis de bœuf et emmental râpé	Plat complet : Œufs durs florentine avec épinards	Parmentier de patates douces et égrené de bœuf**	Pommes pins	Dos de colin d'Alaska pané et citron
			Suisse aromatisé	Yaourt sucré	Haricots verts
	Fromage blanc sucré	Fruit	Tarte sablée au chocolat et petit père Noël en chocolat	Entremet chocolat-noisette de Noël et grand père Noël en chocolat	Samos et fruit

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024 - Vacances scolaires














Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou-blanc émincé rémoulade 	Taboulé	FERIE	Carottes râpées	Bolognaise végétale aux lentilles
	Rôti de veau au jus** 	Colin sauce bouride 		Picadillo de bœuf à la cubaine** 	Pennes et emmental râpé 
	Purée de potimarron 	Julienne de légumes bio 		Riz bio 	Yaourt velouté fruit
	Cantal et confiture 	Vache qui rit et fruit 		Petit moulé ail et fines herbes et purée pomme-poire bio 	Pomelos + sucre 

Semaine du 30 Décembre 2024 au 3 Janvier 2025 - Vacances scolaires



Repas végétarien

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri bio  rémoulade	Pizza au fromage	FERIE	Omelette 	Carottes râpées 
	Papillote de poisson 	Sauté de veau à la moutarde**  		Purée de pommes de terre	Couscous de bœuf** 
	Purée crécy 	Haricots beurre 		Yaourt sucré bio 	Semoule bio 
	Crème dessert caramel	Tartare nature et fruit bio 		Fruit 	Suisse aux fruits


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 projet d'accueil individualisé (PAI) »