



Semaine du 1er au 5 Juin 2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Sauté de veau sauce provençale**	Salade de tomates	Chili végétarien	Salade verte iceberg
	Brocolis à la béchamel	Courgettes	Poulet aux herbes**	Riz bio	Hoki à la Sicilienne
	Suisse aux fruits bio	Tartare nature	Semoule	Yaourt fermier nature bio + sucre	Torsades et fromage râpé
	Fruit	Fruit	Chanteneige bio	Fraises + sucre	Liégeois chocolat
			Purée de pêche		

* **présence de porc**

** **présence de viande**

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ













Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local









SIVOM
Bérange 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 projet d'accueil individualisé (PAI) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza à la grecque	Taboulé 	Rôti de porc sauce pesto rosso*  <i>Repas sans porc : Omelette</i>	Salade de tomates 	Concombres bio 
	Carottes vichy 	Beignets de calamars et mayonnaise	Haricots beurre persillés 	Plat complet : Lasagnes de bœuf**	Emincé de poulet bio 
	Yaourt fermier à la vanille 	Ratatouille	Petit suisse sucré		Riz bio 
	Fruit bio 	Fruit bio 	Gaufre	Petit Louis Mousse au chocolat 	Vache Picon  Purée de fruits du chef

Repas végétarien

VÉGÉTARIEN







Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce tex-mex**	Melon 	Salade verte iceberg 	Salade de tomates mozzarella 
	Purée d'épinards 	Haricots verts bio persillés 	Rôti de dinde sauce charcutière**	Plat complet : Coquillettes bio aux dés de jambon* 	
	Fromage blanc nature bio + sucre 	Le Carré Président	Boulgour et courgettes 	et fromage râpé <i>Repas sans porc :</i> Coquillettes bio au saumon	
	Fruit bio  	Fruit 	Mimolette	Crème dessert chocolat 	Moelleux aux pommes du chef 
		* présence de porc Haute Valeur Environnementale Produit de saison 	** présence de viande  Certification Environnementale niveau 2 Produit local 		SIVOM Béranger cadoule et saison



Semaine du 22 au 26 Juin 2026

 **Repas végétarien**

Bon  **appétit !**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc sauce aux herbes* <i>Repas sans porc : Croc Fromage</i>	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de bœuf sauce barbecue** 	Melon 	Cake au fromage du chef 
	Petits pois 	Knacks de volaille**	Brocolis 	Plat complet : Salade Napoli bio 	Nuggets de poisson et citron 
	Vache qui rit	Purée de pommes de terre	Tartare nature		aux œufs bio 
	Compote de fruits (stock)	Flan vanille nappé caramel 	Fruit 	Edam Mister Freeze	Yaourt fermier à la vanille  


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
salaisien

« 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 29 Juin au 3 Juillet 2026



 Repas végétarien

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée du stock de secours	Tarte au fromage	Rôti de veau sauce forestière**	Salade verte bio 	Tomate à croquer 
	Plat complet : Raviolis de bœuf**	Poisson pané et citron 	Poêlée de courgettes et champignons	Bolognaise de lentilles bio 	Sandwich club poulet rôti crudités**
	(stock secours) et fromage râpé	Haricots verts bio 	Yaourt aromatisé	Pennes bio et fromage râpé 	Chips
	Fruit 	Liégeois vanille 	Melon 	Purée de pommes 	Muffin aux pépites de chocolat


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**
Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

** **présence de viande**
 Certification Environnementale niveau 2
Produit local 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Béranger eadoule et salaisen

« 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) »