

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade Italienne bio</b>	<b>Croque fromage</b>	<b>Melon</b>	<b>Carottes bio râpées</b>	<b>Salade de tomates</b>
	<b>Sauté de veau** sauce provençale</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Knack de volaille et ketchup</b>	<b>Poulet Basquaise**</b>	<b>Filet de colin à l'aneth</b>
	<b>Haricots beurre</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Riz bio</b>
	<b>Petit moulé nature et fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Suisse aux fruits</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Gouda et confiture</b>

**SUD-EST TRAITEUR**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

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



**SIVOM**  
Séance cadouls 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 d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Sauté de bœuf** sauce tex-mex</b>	<b>Taboulé bio</b>	<b>PLAT COMPLET</b> <b>Salade de riz aux dés de jambon* et dés d'Emmental</b>	<b>Salade de tomates bio et mozzarella</b>	<b>Salade verte mélangée</b>
	<b>Purée de carottes</b>	<b>Cordon bleu**</b>	<b>Falafels et ketchup</b>	<b>Thon à la Sicilienne</b>	
	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Ratatouille bio</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pommes de terre vapeur ronde</b>	<b>Macaronis bio et Emmental râpé</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Tartare nature et fruit</b>	<b>Pain d'épice</b>	<b>Donut cacao</b>	<b>Fruit</b>

**SUD-EST TRAITEUR**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

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



**SIVOM**  
Séance cadouls 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 d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de pommes de terre bio mayonnaise</b>	<b>Radis / beurre</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Salade symphonie (tomates et concombres)</b>
	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>Dos de colin d'Alaska pané et citron</b>	<b>Boulettes d'agneau miel et abricot**</b>	<b>Rôti de dinde sauce Italienne**</b>	<b>Bœuf maestro**</b>
		<b>Parmentier de lentilles</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Boullgour et courgettes</b>	<b>Julienne de légumes bio</b>
	<b>Compote de fruits (stock de secours)</b>	<b>Petit moulé nature et Mister Freeze</b>	<b>Yaourt bio aromatisé vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Maestro chocolat</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 cadoute 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Coupelle de pâté de volaille** (stock secours)</b>	<b>Salade de blé bio provençale</b>	<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Taboulé bio</b>	<b>Repas végétarien</b> <b>Melon</b>
	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>Filet de colin poêlé au beurre et citron</b>	<b>Sauté de veau** sauce tomate</b>	<b>Rôti de porc sauce charcutière*</b>	<b>Œufs durs mayonnaise</b>
		<b>(stock secours) et Emmental râpé</b>	<b>Courgettes à la crème</b>	<b>Riz bio</b>	<b>Carottes aux herbes</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Petit Louis et fruit</b>	<b>Samos et confiture</b>	<b>Tartare nature Fruit bio</b>	<b>Clafoutis vanille</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 cadoute 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) »