

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio vinaigrette	Falafels et mayonnaise	Carottes râpées	Salade de tomates bio et mozzarella	Poisson poêlé au beurre et citron
	Plat complet  Raviolis de bœuf** et Emmental râpé	Haricots beurre persillés	Sauté de veau raz el hanout**	Blanquette de poulet**	Ratatouille bio et Riz
		Suisse aux fruits	Pommes de terre	Boulgour bio	Samos
	Fruit	Muffin nature aux pépites de chocolat	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Fruit

SUD-EST TRAITEUR  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

\* présence de porc \*\* présence de viande  
Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2  
Produit de saison Produit local

SIVOM  
Séance de cuisine  
à la maison

\* 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 Italienne bio	Radis / beurre	Friand au fromage	Concombres bio à la menthe	Salade verte
	Cordon bleu**	Colin sauce citron	Colombo de porc*	Sauté de bœuf bio sauce forestière**	Plat complet  Lasagnes de légumes bio Gradano Padano
	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy	Riz bio	
	Petit moulé all et fines herbes et fruit	Yaourt brassé abricot	Melon jaune	Camembert et confiture	Clafoutis au chocolat

SUD-EST TRAITEUR  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

\* présence de porc \*\* présence de viande  
Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2  
Produit de saison Produit local

SIVOM  
Séance de cuisine  
à la maison

\* 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 16 au 20 Septembre 2024

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Pizza soleillade	 Sauté de bœuf à la tomate** Lozère viande	 Salade de tomates bio	 Salade de pommes de terre mayonnaise	
 Filet de poulet sauce milanaise**	 Haricots verts	 Carottes persillées	 Plat complet		 Cubes de colin aux 3 céréales et citron
 Juliennes de légumes bio	 Yaourt aromatisé bio	 Edam bio	 Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé		 Courgettes à l'indienne
 Petit moulé aux noix et fruit	 Fruit	 Moelleux fourré chocolat	 Galette Bretonne	 Tartare nature et fruit	

**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**

Échange assoult 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 23 au 27 Septembre 2024

Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Escalope panée végétale	 Concombres à la crème	 Salade pastourelle	 Salade verte	 Salade de tomates bio basilic	
 Petits pois	 Rôti de veau aux pruneaux**	 Nuggets de poulet**	 Plat complet		 Thon à la Sicilienne
 Camembert bio	 Blé	 Gratin de blettes	 Hachis parmentier de bœuf**		 Torsades bio et emmental râpé
 Fruit	 Gouda et confiture	 Le Carré Président et fruit	 Yaourt sucré bio	 Flan vanille nappé caramel	

**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**

Échange assoult 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
	Radis / beurre 	Dos de colin d'Alaska pané et citron 	Salade verte 	Salade de tomates et mozzarella	Duo concombres et maïs 
	Knacks de volaille**	Ratatouille bio et Riz 	Sauce carbonara*	Sauté de veau marengo**	Chili de légumes
	Purée de carottes	Suisse aromatisé	Pennes et emmental râpé 	Semoule bio 	Riz bio 
	Maestro vanille	Fruit 	Yaourt sucré	Compote pomme-fraise bio 	Pointe de brie et miel

**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**  
Mélange cascade 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) »