



Semaine du 6 au 10 Juillet 2026



Repas végétarien

Destination Maroc

Bon  **appétit !**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu** 	Tarte tomate chèvre	Melon bio 	Salade marocaine (tomates et concombres) 	Salade iceberg 
	Epinards à la béchamel 	Courgettes 	Chipolatas* et ketchup Repas sans porc : Pilon de poulet** et ketchup	Couscous de bœuf bio**  	Gratin de poisson 
	Suisse aux fruits bio 	Petit Louis	Salade de riz provençale	Semoule 	Pommes de terre bio 
	Fruit 	Fruit 	Gouda Mousse au chocolat 	Purée pomme-pêche  	Brownie du chef 

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
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 projet d'accueil individualisé (PAI) »



Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
Poulet bio rôti aux herbes**		F E R I E	Macédoine de légumes mayonnaise	Houmous du chef	Carottes bio râpées
Ratatouille			Plat complet : Tortelloni Pomodoro Mozzarella bio sauce provençale et fromage râpé	Poisson meunière et citron	Sauté de bœuf à l'ancienne**
Vache qui rit				Haricots verts	Petits pois
Fruit				Flan vanille nappé caramel	Chanteneige Melon

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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jedi	VENDREDI
	Beignets de calamars et citron	Sauté de veau sauce paprika** 	Salade de tomates 	 Samoussa aux légumes	Melon 
	Brocolis à la béchamel 	Carottes 	Knack de volaille**	Dahl de lentilles	Jambon blanc*   Repas sans porc : Blanc de poulet**
	Petit moulé nature	Tomme bio  du trièves (coupe)	Purée de pommes de terre bio 	Riz bio  	Salade de pâtes 
	Liégeois au chocolat 	Fruit 	Yaourt aromatisé bio 	Yaourt nature bio  + sucre 	Le Carré Président Purée de fruits du chef 

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
Étrange cadoule et saison



Repas végétarien

Destination Cuba

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Taboulé 	Pizza au fromage	Carottes râpées 	Pastèque	Salade cubaine (tomates et maïs)
	Palet de patate douce	Colin poêlé au beurre et citron 	Rôti de bœuf froid et ketchup 	Emincé de poulet sauce yassa** 	Picadillo bio à la cubaine**
	Courgettes 	Haricots beurre persillés 	Salade italienne de pâtes	Pommes de terre rissolées	Riz bio
	Fruit 	Fruit 	Suisse aux fruits bio 	Vache Picon Mister Freeze	Crème dessert caramel

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) »

