

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2026

 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Poisson poêlé au beurre et citron 	Poisson poêlé au beurre et citron 	Rentrée scolaire  Plat complet : Raviolis de bœuf** et fromage râpé	Concombres tzatziki	Carottes bio râpées 	Salade pastourelle 
 Epinards à la béchamel 	Epinards à la béchamel 	Raviolis de bœuf** et fromage râpé	Emincé de poulet sauce New Delhi** 	Veau marengo**	Crique au cantal
 Yaourt fermier sucré 	Yaourt fermier sucré 	Chanteneige bio 	Pommes de terre rissolées	Semoule 	Haricots verts 
 Fruit 	Fruit 	Fruit 	Suisse aux fruits	Petit moulé nature Purée de pommes 	Liégeois au 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 / circuit court 📍

 CERTIFICATION NIVEAU 2

SIVOM
Mérange cadouille 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Jambon blanc*  Repas sans porc : Blanc de poulet**	Escalope panée végétale	Filet de poulet ketchup	Melon jaune	Salade de tomates bio 
	Salade de pommes de terre, vinaigrette	Petits pois 	Ratatouille	Plat complet froid : Salade pastourelle aux dés de jambon* 	Colin à l'aneth 
	Yaourt fermier vanille  	Emmental à la coupe	Fromage blanc aux fruits	Repas sans porc : Salade pastourelle aux dés de poulet**	Pommes de terre bio 
	Fruit bio  	Crème dessert caramel 	Fruit 	Yaourt fermier nature bio  et sucre	Vache qui rit Mister Freeze


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

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

 NIVEAU 2

SIVOM
Sérage caduole
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 soleillade	Concombres à la crème	Jambon blanc*  Repas sans porc : Blanc de poulet** 	Salade de tomates au basilic	Salade d'haricots verts
	Salade verte iceberg	Cordon bleu** 	Taboulé 	Sauté de bœuf sauce camarguaise** 	Hoki à la sicilienne 
	Gouda bio	Purée de pommes de terre bio	Samos	Riz bio	Torsades et fromage râpé 
	Fruit	Chèvreine Purée de pommes bio	Crème dessert vanille 	Fruit	Gâteau moelleux aux pommes du chef 

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de poisson et citron 	Coleslaw 	Rôti de porc sauce pesto rosso*  Repas sans porc : Rôti de dinde sauce pesto rosso**	Salade verte 	Salade de tomates et maïs bio 
	Courgettes à la crème 	Plat complet :	Brocolis 	Plat complet froid :	Œufs durs mayonnaise
	Petit Louis	Hachis parmentier de bœuf** 	Délice de camembert	Salade de riz aux dés de poulet**	Salade de pâtes bio à la fêta 
	Fruit bio  	Flan vanille nappé caramel 	Fruit 	Yaourt fermier nature  Pâte à tartiner 	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 📍



SIVOM
Mélange 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) »



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Knack de volaille**	Dos de colin pané 	Salade de tomates 	Omelette 	Salade verte iceberg
	Purée de carottes bio 	Epinards à la crème 	Sauté de veau raz el hanout**	Ratatouille	Bolognaise de bœuf bio**
	Petit moulé nature	Carré de l'Est à la coupe	Riz bio 	Yaourt fermier vanille 	Pennes bio et fromage râpé
	Fruit 	Semoule au lait 	Liégeois vanille 	Fruit 	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
 Mésange 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) »