

Bon
appétit !

Repas végétarien

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Plat complet : Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale et fromage râpé 	Sauté de bœuf aux oignons** 	Filet de poulet sauce forestière**	Carottes bio râpées  	Salade verte iceberg 
		Brocolis 	Purée de céleri 	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne*  <i>Repas sans porc : sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne**</i>	Plat complet : Parmentier aux deux saumons 
	Carré du Trièves bio 	Yaourt fermier nature sucré 	Fromage blanc aux fruits	Riz bio 	
	Liégeois chocolat 	Fruit bio 	Fruit	Gouda Purée de pommes 	Clafoutis du chef à la vanille 

Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

** **présence de viande**

 Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Béranger 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) »



Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Nuggets de poulet**	Salade de pommes de terre mayonnaise	F E R I E	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue**	Céleri bio rémoulade
	Petits pois	Pizza au fromage		Semoule	Colin à la Sicilienne
	Yaourt fermier à la vanille	Salade verte iceberg		La carré président	Torsades et fromage râpé
	Banane et nappage chocolat	Fruit bio		Purée pomme-poire bio	Flan vanille nappé caramel

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court

« 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 novembre 2026

Repas végétarien

Plats		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Sauté de veau sauce provençale**	Salade verte iceberg	Carottes bio râpées	Cake salé au fromage du chef
	Haricots beurre	Pommes de terre rissolées	Chipolatas* <i>Repas sans porc : Saucisses de volaille**</i>	Filet de hoki sauce normande	Omelette
	Yaourt fermier nature sucré	Vache picon	Patates douces rustiques	Pennes et fromage râpé	Epinards bio à la béchamel
	Fruit bio	Fruit	Tomme blanche et confiture	Suisse aromatisé bio	Fruit

* **présence de porc**

** **présence de viande**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court

« 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 novembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Poisson pané et citron	Rôti de dinde sauce dijonnaise**	Sauté de bœuf sauce mironton**	Salade coleslaw bio mayonnaise	Salade verte bio
	Purée de potiron	Haricots verts bio	Carottes persillées	Dahl de lentilles	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon* et fromage râpé
	Chanteneige bio	Yaourt fermier à la vanille	Suisse aromatisé	Riz bio	
	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Liégeois vanille	Repas sans porc : Coquillettes au saumon et fromage râpé
					Purée de fruits du chef et spéculoos

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court

« 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 30 novembre au 4 décembre 2026

Repas végétarien

Plats			MERCREDI	JEUDI	
	Sauté de veau sauce forestière**	Carottes bio râpées vinaigrette	Radis et beurre	Salade verte bio	Colin sauce oseille
	Brocolis	Knacks de volaille**	Blanquette de poulet**	Plat complet : Lasagnes ricotta épinards et fromage râpé	Haricots verts persillés
	Tartare nature	Purée de pommes de terre	Riz		Yaourt fermier nature sucré
	Fruit bio	Liégeois chocolat	Fromage blanc aux fruits	Moelleux aux pommes du chef	Fruit

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court

« 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) »