



Semaine du 5 au 9 octobre 2026



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau sauce charcutière** 	Taboulé bio 	Carottes râpées 	Salade verte bio 	Colin poêlé au beurre et citron
	Riz pilaf	Picoussel	Poulet basquaise** 	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon* et fromage râpé 	Brocolis à la béchamel
	Yaourt fermier sucré bio 	Petits pois 	Haricots beurre persillés 	Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille et fromage râpé	Crème anglaise
	Fruit bio 	Emmental (coupe) Fruit 	Yaourt aromatisé	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 / Circuit court



SIVOM
Béranger cadoulet
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 12 au 16 octobre 2026

Semaine des saveurs : Découvrez les bienfaits des légumes

 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert AOP, cheddar fondu et patate douce)	Salade de riz provençale vinaigrette	Gaspacho carotte orange curcuma du chef 	Tartinade de chou-fleur du chef 	Cake salé chèvre betteraves du chef 
	Carottes bio 	Colin à la fondue de poireaux 	Plat complet : Lasagnes de bœuf** 	Cordon bleu** 	Sauté de porc sauce paprika*  Repas sans porc : Filet de poulet au paprika
	Tomme bio du Trièves à la coupe 	Purée de potiron 	et fromage râpé	Carott'Cœur (Carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule 
	Fruit 	Tartare nature Fruit 	Suisse aromatisé	Purée pomme-pêche bio 	Fruit bio  


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
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 19 au 23 octobre 2026 - Vacances scolaires



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de poulet bio  au pesto rosso** 	Carottes râpées vinaigrette 	Radis et beurre 	Calamars à la romaine + mayonnaise	Salade verte 
	Chou-fleur bio  béchamel	Sauté de bœuf sauce provençale** 	Plat complet : Cassoulet* (Haricots blancs, saucisse de strasbourg, saucisson cuit à l'ail, oignons, concentré de tomates, sel) Repas sans porc : Rôti de dinde et knack de volaille et haricots blancs	Haricots verts persillés 	Omelette bio 
	Yaourt fermier nature sucré 	Purée de pommes de terre		Chanteneige	Pennas et fromage râpé 
	Fruit bio 	Vache Picon Liégeois chocolat 	Fromage blanc aux fruits	Fruit 	Flan vanille nappé 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 / Circuit court 



SIVOM
Mérage cadole 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 26 au 30 octobre 2026 - Vacances scolaires



Repas végétarien

Halloween

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf bourguignon** 	Salade Napoli vinaigrette (Pâtes torsades, mozzarella, tomates, basilic) 	Céleri vinaigrette 	Salade verte 	Coleslaw mayonnaise 
	Carottes bio Vichy 	Colin pané et citron 	Boulettes d'agneau sauce tex-mex**	Chili végétarien	Doigts de trolls ensanglantés** (knacks de volaille et ketchup) 
	Petit moulé nature	Epinards à la béchamel 	Semoule 	Riz bio 	Purée de potimarron bio 
	Fruit 	Suisse aromatisé	Emmental Purée pomme-poire bio 	Crème dessert chocolat 	Yaourt fermier vanille  


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 



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) »