



# Semaine du 3 au 7 Février 2025



Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Escalope viennoise de poulet**</b>	<b>Salade Napoli bio</b>	<b>Salade Waldorf</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes râpées</b>
	<b>Purée de brocolis</b>	<b>Sauté de bœuf bio sauce paprika**</b>	<b>Porc sauce aigre douce*</b>	<b>Plat complet :</b> <b>Cari de lentilles au potiron</b>	<b>Gratin de poisson</b>
	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Poêlée cordiale de légumes</b>	<b>Semoule</b>		<b>Riz de Camargue</b>
	<b>Crêpe whaou</b>	<b>Pointe de brie à la coupe</b> <b>Fruit bio</b>	<b>Tartare nature et confiture</b>	<b>Edam bio et confiture</b>	<b>Samos</b> <b>Cake cacao du Chef</b>

**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**  
 Bérange cadouffe 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 10 au 14 Février 2025

Bon   
appétit !

**Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Croque-fromage</b>	<b>Rôti de veau au miel**</b>	<b>Céleri sauce bulgare</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Dos de colin d'Alaska</b>
	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Purée de carottes bio</b>	<b>Filet de poulet aux herbes**</b>	<b>Plat complet :</b>  <b>Gratin de coquillettes bio</b> <b>aux dés de jambon* et emmental râpé</b>	<b>Epinards à la crème et pommes de terre</b>
	<b>Suisse aux fruits</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Riz</b>		<b>St Nectaire</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Suisse sucré</b>	<b>Yaourt aromatisé bio</b>	<b>Purée de fruits du chef</b>

**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 cadoles 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 17 au 21 Février 2025 - Vacances scolaires



Bon appétit !

## Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade pastourelle bio</b>	<b>Filet de colin sauce aurore</b>	<b>Omelette</b>	<b>Duo de crudités</b>	<b>Salade iceberg</b>
	<b>Haut de cuisse de poulet sauce forestière**</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>Polenta aux oignons</b>	<b>Sauté de veau sauce charcutière**</b>	<b>Couscous de bœuf** (boulettes de bœuf)</b>
	<b>Petits pois bio</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Pont l'Eveque</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Semoule bio complète</b>
	<b>Samos Fruit bio</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Clafoutis à la fleur d'oranger</b>	<b>Vache qui rit et confiture</b>

**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**  
Étrange 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) »

# Semaine du 24 au 28 Février 2025 - Vacances scolaires

Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Carottes râpées</b>	<b>Taboulé bio</b>	<b>Saucisses de Toulouse*</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Céleri rémoulade</b>
	<b>Plat complet :</b> <b>Gnocchis à la crème de fromage</b>	<b>Sauté de bœuf sauce tex-mex**</b> <i>Lozère viande</i>	<b>Légumes potée savoyarde et pommes de terre</b>	<b>Blanquette de poulet**</b>	<b>Thon à la Sicilienne</b>
		<b>Haricots beurre</b> 	<b>Croc'Lait</b>	<b>Riz bio</b>	<b>Farfalles et emmental râpé</b>
	<b>Yaourt aromatisé bio</b>	<b>Emmental à la coupe</b> <b>Fruit bio</b>	<b>Fruit</b>	<b>Chanteneige et confiture</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>

**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 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) »

