



Semaine du 01 au 05 septembre 2025



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Ravioli de bœuf** emmental râpé	Colin poêlé au beurre 	Concombres tzatziki	Carottes râpées bio 	Crique au cantal 
		Epinards à la crème 	Poulet sauce yassa**	Jambon* 	Haricots verts 
	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Pommes noisettes	Taboulé bio 	Yaourt aromatisé
	Fruit bio 	Fruit 	Vache qui rit Madeleine	Yaourt nature sucré bio 	Melon jaune


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 cadote
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 08 au 12 septembre 2025

Bon
appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau sauce forestière**	Escalope panée végétale	Filet de poulet sauce milanaise**	Radis beurre	Salade de tomates bio
	Carottes	Petits pois	Ratatouille	Gratin de coquillettes aux dés de jambon*	Salade piémontaise bio
	Vache qui rit bio	Emmental (coupe)	Suisse aromatisé	et emmental râpé	au thon
	Fruit	Crème caramel	Fruit	Melon jaune	Yaourt vanille cazaubon
					Pâte à tartiner

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
Sérange cadoche
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 15 au 19 septembre 2025

Menus proposés par les enfants de Jacou

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte chèvre tomate	Concombres à la crème	Jambon*	Salade de tomates bio  au basilic	Salade verte 
	Haricots verts 	Cordon bleu**	Carottes vichy 	Salade de riz bio  provençale aux œufs (Riz, Œuf, tomates, maïs, concombres)	Thon à la sicilienne 
	Gouda	Purée de pommes de terre bio 	Samos		Torsades et emmental râpé 
	Fruit 	Chèvreine Speculoos	Fruit bio 	Crème vanille	Gâteau moelleux aux pommes du chef 



Semaine du 22 au 26 septembre 2025



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Dos de colin pané 	Coleslaw 	Rôti de porc* Sauce aigre douce	Salade verte 	Salade de tomates bio  et maïs
	Ratatouille	 hachis parmentier de	Brocolis 	Salade de riz	Lentilles bio  à la sauce tomate
	Cantal  	bœuf** bio	Délice de camembert	aux dés de poulet**	Fusili bio  et emmental râpé
	Flan vanille nappé caramel bio 	Bûche de chèvre + pâte à tartiner	Fruit 	Yaourt nature sucré cazaubon  	Fruit


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
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 29 Septembre au 03 octobre 2025



Bon appétit !

Repas végétarien

Menu proposé par les enfants de Jacou

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Knack de volaille**	Dos de colin pané 	Radis beurre 	Omelette 	Salade verte iceberg
	Purée de carottes bio 	Epinards à la crème	Sauté de bœuf** sauce raz el hanout	Ratatouille	Bolognaise de bœuf bio 
	Tomme blanche	Carré de l'Est (coupe)	Riz	Yaourt vanille cazaubon  	Pennes bio  et emmental râpé
	Fruit	Semoule au lait	St Nectaire  Confiture	Cake au chocolat du chef 	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 



SIVOM
Mélange cadoule et saïsson

« 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) »