

































Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de bœuf sauce barbecue**	Cordon bleu**	Salade verte iceberg	FERIE
	Plat complet : Tortellini bio sauce provençale	Haricots verts bio persillés	Courgettes persillées	Plat complet :	
	et emmental râpé	Le Carré Président	Yaourt aromatisé	Brandade de poisson	
	Liégeois chocolat	Fruit	Fruit	Carré (coupe) bio du trièves	
				Clafoutis du chef à la fleur d'oranger	



Semaine du 11 au 15 Mai 2026

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza au fromage	Salade pastourelle vinaigrette 	Céleri rémoulade	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
	Carottes bio aux herbes 	Filet de poulet sauce cacciadore**	Sauté de veau sauce tex-mex** 		
	Yaourt fermier vanille  	Haricots beurre 	Semoule bio 		
	Fruit 	Emmental (coupe)	Fraises + sucre 		
		Purée pomme-banane bio 			

















Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cari de poulet**	Poisson pané et citron 	Radis / beurre	Carottes bio 	Salade verte iceberg 
	Courgettes à la tomate 	Epinards à la béchamel 	Knacks de volaille**	Plat complet : Gnocchis bio  à l'italienne et emmental râpé	Boulettes de bœuf sauce aux oignons**
	Chanteneige bio 	Yaourt fermier sucré 	Purée de pomme de terre		Riz
	Fruit 	Fruit 	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat 	Tartare nature Purée de fruits du chef 

Semaine du 25 au 29 Mai 2026

Bon  **appétit !**

 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre mayonnaise 	Salade verte iceberg 	Colin poêlé au beurre et citron 
		Plat complet : Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf à la catalane** 	Plat complet : Coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé 	Haricots verts persillés 
			Carottes bio 		Repas sans porc : Coquillettes bio au saumon
		Yaourt fermier nature bio + sucre 	Petit Louis	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 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Bérange cadoule
et
salaison

« 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) »

