



Repas végétarien

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw 	Chipolatas*	Salade verte bio 	Steak de bœuf bio à l'ancienne** 	Chou-rouge vinaigrette
	Gnocchis à la romaine	Pommes noisettes	Filet de poulet sauce aux olives vertes**	Carottes persillées bio 	Colin sauce normande 
		Emmental (coupe)	Purée de céleri	Edam bio 	Coquillettes + emmental râpé 
	Vache qui rit bio  + speculoos	Pomme de Mauguio 	Yaourt fermier vanille  	Clafouti à la vanille du chef 	Banane 

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 cadeau 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 novembre 2025

Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	FERIE	Radis beurre 	Céleri bio  rémoulade 	Colin poêlé au beurre 
	Chou fleur persillé		Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf bio  sauce barbecue**	Petits pois 
	Cantal  			Semoule bio 	Emmental bio 
	Raisins 		Vache qui rit + petit beurre	Clémentine bio 	Cake à la vanille 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 



SIVOM
Sérénité, cadeaux 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 novembre 2025



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette 	Croque monsieur*	Sauté de poulet sauce aux herbes**	Omelette bio 	Salade verte iceberg
	Sauté de veau sauce provençale**	Carottes vichy bio 	Haricots beurre	Purée de potiron	Colin à la sicilienne 
	Purée de pommes de terre	Coulommiers (coupe)	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt bio fermier nature sucré   	Torsades 
	Yaourt bio aux fruits 	Banane 	Liégeois chocolat	Raisins bio  	Mimolette + Miel


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
Gérance cadoute 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 novembre 2025



Repas végétarien

Bon
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de dinde aux champignons**	Sauté de bœuf bio sauce mironton**	Salade verte iceberg	Salade coleslaw	Dos de colin pané
	Haricots verts	Carottes persillées bio	Gratin de coquillettes aux dés de jambon*	Chili sin carne	Purée de potiron
	Carré de l'Est (coupe)	Chanteneige bio		Riz	Edam
	Pomme	Clémentine bio	Crème vanille	Yaourt fermier nature sucré + pâte à tartiner	Purée de fruit 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



SIVOM
Mélange croustille 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) »