

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau** sauce forestière 	Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade coleslaw 	Salade verte bio 	Colin à l'oseille 
	Brocolis 	Knack de volaille**	Blanquette de poulet**	Plat complet : Tortellini bio  ricotta épinards et emmental rapé	Haricots verts persillés
	Camembert à la coupe	Lentilles 	Torsades 		Gouda bio 
	Fruit 	Liégeois au chocolat	Tartare nature et confiture	Yaourt aux fruits bio 	Fruit



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf** sauce stroganoff	Choucroute* (saucisses de strasbourg, saucisson à l'ail, pommes de terre, choux)	Sauté de poulet aux herbes**	Radis bio beurre	Salade verte bio
	Carottes persillées		Petits pois	Tajine de pois chiches bio	Brandade de poisson
	Emmental à la coupe	Edam bio	Saint Nectaire	Semoule bio	
	Purée pomme poire bio	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat bio	Chanteneige bio Cake au chocolat



Repas végétarien

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

Repas de Noël

Repas de Noël

**Bon
appétit !**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Escalope panée végétale	Salade coleslaw bio	Mini roulé au fromage	Tarte aux 2 saumons	Dos de colin pané et citron
	Epinards bio	Sauté de bœuf bourguignon**	Parmentier de patates douces**	Filet de poulet sauce aux marrons**	Petits pois
	Bûche de chèvre à la coupe	Pommes de terre bio		Pommes pin	Pointe de brie à la coupe
	Purée pomme abricot bio	Flan vanille nappé caramel bio	Tarte sablée au chocolat Père Noël en chocolat	Entremet au chocolat Père Noël en chocolat	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



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 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

Repas végétarien



Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de poulet sauce New Delhi**	Sauté de veau marengo**	Salade verte iceberg	FERIE	Calamars à la romaine et citron
	Carottes vichy	Haricots verts	Bolognaise de lentilles		Chou-fleur béchamel
	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt fermier vanille	Pennet et emmental râpé		Yaourt nature sucré
	Crème vanille	Fruit	Fruit		Muffin aux pépites de chocolat

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 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 29 Décembre au 02 Janvier 2025

Vacances scolaires

Bon appétit !

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc vinaigrette	Salade verte mélangée	Cordon bleu** 	FERIE	Radis beurre
	Plat complet :	Colin sauce bourride 	Gratin de brocolis 		Couscous de bœuf**  
		Pommes de terre 	Emmental à la coupe		Semoule
		Liégeois vanille	Fruit 		Chanteneige Purée de fruits 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 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Béranger 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) »