



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Bon
appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu** 	Filet de poulet curry coco**	Carottes bio  	Salade verte iceberg 	Filet de colin sauce tandoori 
	Brocolis 	Riz	Plat complet : Lasagnes ricotta épinards	Plat complet : Hachis parmentier de bœuf bio**  	Haricots verts persillés 
	Yaourt fermier à la vanille  	Tartare nature			Chanteneige bio 
	Fruit 	Fruit bio 	Petit Louis et petits sablés St Michel	Liégeois vanille	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 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 9 au 13 Mars 2026

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis / beurre	Pizza steak & cheese** 	Veau marengo**	Salade verte iceberg 	Salade coleslaw mayonnaise 
	Plat complet : Gnocchis bio  à la romaine et emmental râpé	Carottes bio 	Haricots beurre 	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon*  et emmental râpé <i>Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille</i>	Nuggets de poisson et ketchup 
		Camembert bio 	Yaourt nature sucré fermier  		Pommes noisettes
	Yaourt aromatisé bio 	Fruit 	Fruit 	Purée de pommes 	Clafouti vanille du chef 

Semaine du 16 au 20 Mars 2026

Bon  **appétit !**



Repas végétarien

Plats					
	Sauté de veau à la moutarde**  	Croque-exquis	Céleri rémoulade 	Carottes bio râpées  	Salade verte iceberg 
	Chou-fleur béchamel 	Haricots verts bio persillés 	Sauté de bœuf sauce forestière** 	Colin sauce moqueca 	Plat complet : Tartiflette de lardons au reblochon*   <i>Repas sans porc : Tartiflette de volaille au reblochon</i>
	Tartare nature	Yaourt fermier à la vanille  	Semoule bio 	Torsades et emmental râpé 	
	Fruit bio 	Fruit 	Tomme blanche et confiture	Flan vanille nappé caramel	
					Purée de fruits bio 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
Gérance 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 23 au 27 Mars 2026

Bon appétit ! 

 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Knacks de volaille**	Poisson pané et citron 	Cake au fromage du chef 	Carottes bio  	Salade verte iceberg et dés d'emmental 
	Petits pois 	Carottes persillées 	Sauté de bœuf sauce brune** 	Jambon grill* <i>Repas sans porc : Rôti de dinde</i>	Chili de légumes
	Petit Louis	Yaourt nature sucré fermier  	Brocolis	Purée de pommes de terre	Riz bio 
	Purée pomme poire bio 	Fruit 	Fruit	Liégeois chocolat	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
Gérance 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) »

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



 **Repas végétarien**

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce barbecue** 	Pizza au fromage	Salade Waldorf	Salade verte iceberg 	Carottes râpées 
	Haricots beurre persillés 	Nuggets de poulet** 	Rôti de dinde aux herbes** 	Bolognaise de lentilles bio 	Colin poêlé au beurre et citron 
	Vache Picon	Epinards bio à la béchamel 	Purée de pommes de terre	Pennes et emmental râpé 	Riz crémeux
	Purée pomme banane bio 	Yaourt nature sucré fermier bio 	Fruit 	Semoule au lait nappé caramel	Petit moulé nature et 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
 Manger cadoles
 et
 salaisons

« 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) »