



Repas végétarien

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Semaine des saveurs : Découvrez les bienfaits des légumes

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert AOP, cheddar fondu et patate douce)	Salade de riz provençale vinaigrette	Gaspacho carotte orange curcuma du chef 	Tartinade de chou-fleur du chef 	Cake salé chèvre betteraves du chef 
	Carottes bio 	Colin à la fondue de poireaux 	Plat complet : Lasagnes de bœuf** 	Cordon bleu** 	Sauté de porc sauce paprika*  Repas sans porc : Filet de poulet au paprika
	Tomme bio du Trièves à la coupe 	Purée de potiron 	et fromage râpé	Carott'Cœur (Carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule 
	Fruit 	Tartare nature Fruit 	Suisse aromatisé	Purée pomme-pêche bio 	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 / Circuit court 

 CERTIFICATION NIVEAU 2

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) »