



Semaine du 5 au 9 octobre 2026



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de veau sauce charcutière**	Taboulé bio	Carottes râpées	Salade verte bio	Colin poêlé au beurre et citron
	Riz pilaf	Picoussel	Poulet basquaise**	Plat complet : Coquillettes aux dés de jambon* et fromage râpé	Brocolis à la béchamel
	Yaourt fermier sucré bio	Petits pois	Haricots beurre persillés		Crème anglaise
	Fruit bio	Emmental (coupe) Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Brownie 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 / Circuit court



SIVOM
Ménage 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) »