



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 - Vacances scolaires



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de poulet bio au pesto rosso** 	Carottes râpées vinaigrette 	Radis et beurre 	Calamars à la romaine + mayonnaise	Salade verte 
	Chou-fleur bio béchamel 	Sauté de bœuf sauce provençale** 	Plat complet : Cassoulet* (<i>Haricots blancs, saucisse de strasbourg, saucisson cuit à l'all, oignons, concentré de tomates, sel</i>) Repas sans porc : <i>Rôti de dinde et knack de volaille et haricots blancs</i>	Haricots verts persillés 	Omelette bio 
	Yaourt fermier nature sucré 	Purée de pommes de terre		Chanteneige	Pennet et fromage râpé 
	Fruit bio 	Vache Picon Liégeois chocolat 	Fromage blanc aux fruits	Fruit 	Flan vanille nappé caramel 

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 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) »