












Semaine du 6 au 10 Mai 2024

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI Journée de l'Europe	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade pastorelle bio 		Concombres bio  tzatziki (Grèce) 			
 Sauté de bœuf sauce forestière** <i>Lozère viande</i> 		Plat complet Gratin de céréales à l'italienne (Italie) 	F E R I E	F E R I E	PONT DE L'ASCENSION
 Haricots beurre persillés 					
 Fruit 	Edam bio (Hollande)  et confiture 				

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc ** présence de viande
Haute Valeur Environnementale  Certification Environnementale niveau 2 
Produit de saison  Produit local 



SIVOM
Barrage 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) »

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 PLAT COMPLET Parmentier de lentilles		Nuggets de poulet**	Radis / beurre 	Rôti de porc à la moutarde* 	Salade iceberg et dés de brebis 
		Carottes bio 	Sauté de veau sauce tomate** <i>Lozère viande</i> 	Petits pois 	Cubes de colin panés aux 3 céréales 
 Samos		Gouda	Riz bio 	Pointe de brie	Epinards bio  à la crème et pommes de terre
 Liégeois chocolat		Purée Pomme/Banane	Suisse aux fruits	Fruit 	Clafoutis à la fleur d'oranger 

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc ** présence de viande
Haute Valeur Environnementale  Certification Environnementale niveau 2 
Produit de saison  Produit local 



SIVOM
Barrage 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	F E R I E	Taboulé bio	Rosette*	Salade iceberg	Concombres bio ciboulette
		Filet de colin sauce aurore	Saucisses de volaille**	PLAT COMPLET Hachis parmentier de bœuf**	PLAT COMPLET Tortellis Pomodoro et Mozzarella et Emmental râpé
		Haricots verts bio persillés	Carottes à la crème		
		Fruit	Fruit	Emmental et confiture	Suisse aux fruits

SUD-EST TRAITEUR
 GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

* présence de porc
 Haute Valeur Environnementale
 Produit de saison

** présence de viande
 Certification Environnementale niveau 2
 Produit local



SIVOM
 Sérage cadote 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz	Tarte au fromage	Carottes râpées	Salade de tomates	Salade iceberg et dés de brebis
	Rôti de dinde au jus**	Nuggets de blé	Bœuf aux oignons** Lozère viande	PLAT COMPLET Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé	PLAT COMPLET Brandade de poisson
	Chou-fleur bio béchamel	Courgettes à la provençale	Semoule bio		
	Fruit	Yaourt aromatisé	Mimolette et confiture	Yaourt sucré bio	Mousse au chocolat

SUD-EST TRAITEUR
 GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

* présence de porc
 Haute Valeur Environnementale
 Produit de saison

** présence de viande
 Certification Environnementale niveau 2
 Produit local



SIVOM
 Sérage cadote 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) »