














Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio  vinaigrette	 Falafels et mayonnaise	Carottes râpées	Salade de tomates bio  et mozzarella	Poisson poêlé au beurre et citron 
	Plat complet Raviolis de bœuf** et Emmental râpé	Haricots beurre persillés 	Sauté de veau raz el hanout**	Blanquette de poulet** 	Ratatouille bio 
		Suisse aux fruits	Pommes de terre 	Boulgour bio 	Samos
	Fruit 	Muffin nature aux pépites de chocolat	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Fruit 

SUD-EST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

** **présence de viande**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

Certification Environnementale niveau 2
Produit local 



SIVOM
Séance cuisine 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
	Salade Italienne bio 	Radis / beurre 	Friand au fromage	Concombres bio  à la menthe	 Salade verte 
	Cordon bleu** 	Colin sauce citron 	Colombo de porc* 	Sauté de bœuf bio  sauce forestière** 	Plat complet Lasagnes de légumes bio  Gradano Padano
	Epinards à la crème 	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy 	Riz bio 	
	Petit moulé ail et fines herbes et fruit 	Yaourt brassé abricot 	Melon jaune	Camembert et confiture	Clafoutis au chocolat 

SUD-EST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

** **présence de viande**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

Certification Environnementale niveau 2
Produit local 



SIVOM
Séance cuisine 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 16 au 20 Septembre 2024

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé		Pizza soleillade	Sauté de bœuf à la tomate** <i>Lozère viande</i>	Salade de tomates bio	Salade de pommes de terre mayonnaise
Filet de poulet sauce milanaise**		Haricots verts	Carottes persillées	Plat complet Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé	Cubes de colin aux 3 céréales et citron
Juliennes de légumes bio	Yaourt aromatisé bio	Edam bio	Courgettes à l'indienne		
Petit moulé aux noix et fruit		Fruit	Moelleux fourré chocolat	Galette Bretonne	Tartare nature et fruit

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 assés 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 Septembre 2024

Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Escalope panée végétale		Concombres à la crème	Salade pastourelle	Salade verte	Salade de tomates bio basilic
Petits pois		Rôti de veau aux pruneaux**	Nuggets de poulet**	Plat complet Hachis parmentier de bœuf**	Thon à la Sicilienne
Camembert bio	Blé	Gratin de blettes	Torsades bio et emmental râpé		
Fruit		Gouda et confiture	Le Carré Président et fruit	Yaourt sucré bio	Flan vanille nappé caramel

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 assés 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
	Radis / beurre 	Dos de colin d'Alaska pané et citron 	Salade verte 	Salade de tomates et mozzarella	Duo concombres et maïs 
	Knacks de volaille**	Ratatouille bio 	Sauce carbonara*	Sauté de veau marengo**	Chili de légumes
	Purée de carottes	Suisse aromatisé	Pennes et emmental râpé 	Semoule bio 	Riz bio 
	Maestro vanille	Fruit 	Yaourt sucré	Compote pomme-fraise bio 	Pointe de brie et miel

SUD-EST TRAITEUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

* **présence de porc**
Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

** **présence de viande**
 Certification Environnementale niveau 2
Produit local 

SIVOM
Manger cuit 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) »