



# Semaine du 5 au 7 Août 2024

Bon appétit !  
**PROJET**

Destination Réunion

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Bœuf au paprika**</b> 	<b>Rôti de dinde sauce tomate**</b> 	<b>Salade de concombres et dés de brebis</b> 	<b>Nuggets de blé</b> 	<b>Salade de tomates</b> 
	<b>Purée de carottes bio</b> 	<b>Pommes de terre</b> 	<b>Rougail de saucisses de volaille**</b>	<b>Ratatouille bio et boulgour</b> 	<b>Thon à la Sicilienne</b>
	<b>Gouda</b>	<b>Fromage fouetté Madame Loïk</b>	<b>Riz bio</b> 	<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Pennes et emmental</b> 
	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b>

**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**  
Béranger Cadouët 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 12 au 16 Août 2024

Destination Pays-Basque

PROJET

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Rosette* et cornichon</b> 	<b>Salade Pastourelle</b> 	<b>FERIE</b>	 <b>Radis / beurre</b> 
	<b>Poulet au jus**</b>	<b>Sauté de veau sauce barbecue**</b> <i>Lozère viande</i> 	<b>Filet de colin à l'Armoricaine</b> 		<b>Croc veggie tomate</b>
	<b>Riz pilaf à la gachucha*</b>	<b>Haricots beurre bio</b> 	<b>Carottes bio</b> 		<b>Macaronis bio et emmental</b> 
	<b>Maestro vanille</b>	<b>Petit moulé nature et fruit</b> 	<b>Yaourt sucré</b>		<b>Compote pomme-fraise bio</b> 

  
**SUD-EST TRAITEUR**

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

\* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale   
Produit de saison 

\*\* **présence de viande**

Certification Environnementale niveau 2   
Produit local 

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 

**SIVOM**  
Bérange 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
	<b>Salade de pommes de terre mayonnaise</b> 	<b>Duo de crudités</b> 	<b>Friand au fromage</b>	 <b>Salade de tomates bio</b> 	<b>Melon</b> 
	<b>Filet de poulet à la crème**</b>	<b>Bœuf Mironton**</b> 	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Plat complet :</b> <b>Ravioli bio</b>  <b>à l'orientale et emmental</b>	<b>Amok de colin à la Cambodgienne</b> 
	<b>Epinards à la crème</b> 	<b>Coquillettes bio et emmental</b> 	<b>Purée d'haricots verts</b> 		<b>Riz à l'asiatique</b>
	<b>Tartare nature et fruit</b> 	<b>Mousse au chocolat bio</b> 	<b>Yaourt velouté fruit</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Clafouti à la noix de coco</b> 

**Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade de blé bio</b> 	<b>Salade Italienne</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Carottes rapées</b> 	<b>Salade de tomates</b> 
	<b>Poulet sauce cacciadore**</b>	<b>Dos de colin d'Alaska pané</b> 	<b>Tomate farcie veggie</b>	<b>Escalope viennoise**</b>	<b>Bœuf Bourguignon**</b> 
	<b>Carottes bio</b> 	<b>Gratin de courgettes</b> 	<b>Riz bio</b> 	<b>Purée de céleri</b> 	<b>Pommes de terre vapeur</b> 
	<b>Edam bio</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Petit moulé aux noix et pastèque</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Cantal</b> 

  
**SUD-EST TRAITEUR**  
 GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

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



**SIVOM**  
 Béranger cadoule 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) »