

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Escalope viennoise**		 Mélange coleslaw	Salade de tomates bio	Tarte au fromage	Salade verte et dés de brebis
 Purée de céleri		Plat complet : Tortellinis provençal bio sauce tomate et emmental râpé	 Jambon blanc*	Colin poêlé au beurre et citron	 Sauté de bœuf à la moutarde**
 Yaourt aromatisé vanille bio Les 2 vaches			Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Riz bio
 Fruit		Liégeois chocolat	Mimolette et confiture	Banane	Purée de fruits de chef

SUD-EST TRAITEUR **GOUT / PARTAGE / PROXIMITE** * présence de porc ** présence de viande Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2 Produit de saison  SIVOM *Service 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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombres tzatziki		Taboulé bio	Rôti de veau au jus*	Plat complet : Paëlla végétarienne bio	Salade de tomates bio au basilic
 Poulet à la grecque sauce kokkinisto**		 Boulettes de bœuf bio sauce curry et lait de coco**	Ratatouille et boulgour		Plat complet : 
 Pommes de terre		Carottes au cumin	Munster à la coupe	Petit Louis	Tortellonis saumon sauce crème basilic et emmental râpé
 Fromage blanc bio et pâte à tartiner		paysan Breton Fruit	Compote pomme-fraise	Fruit	Panna cotta

SUD-EST TRAITEUR **GOUT / PARTAGE / PROXIMITE** * présence de porc ** présence de viande Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2 Produit de saison  SIVOM *Service 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
	Céleri bio rémoulade	Salade de pommes de terre bio mayonnaise	Salade de lentilles	Carottes râpées	Omelette
	Filet de poulet sauce tandoori**	Dos de colin d'Alaska pané et citron	Sauté de veau sauce barbecue** <i>Lozère viande</i>	Plat complet : Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé	Purée de brocolis
	Riz bio	Chou-fleur béchamel	Haricots beurre		Samos
	Edam bio et confiture	Fruit	Tartare nature et banane	Yaourt sucré	Fruit

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
Séance cadavre 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 de riz bio	Mélange coleslaw	Salade verte	Doigts de trolls ensanglantés** (knacks de volaille et ketchup)	F E R I E
	Sauté de bœuf sauce forestière**	Plat complet : Ravioli farci épinards bio et emmental râpé	Filet de hoki sauce Nantua	Purée de potiron	
	Haricots verts bio		Semoule et courgettes	Yaourt aromatisé bio	
	Vache Picon et confiture	Fruit	Suisse sucré	Carottes cake 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



SIVOM
Séance cadavre 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) »