

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri rémoulade	Taboulé bio 	Radis / beurre 	Salade verte 	Salade de pommes de terre sauce bulgare 
	Plat complet : Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf sauce chili** 	Poulet sauce aux olives vertes**	Plat complet : Gratin de coquillettes bio  aux dés de jambon* et emmental râpé	Colin poêlé au beurre et citron 
		Carottes bio 	Flageolets 		Epinars à la crème 
	Yaourt aromatisé bio 	Chanteneige et fruit 	Liégeois chocolat	Purée pomme-pêche bio 	Samos et banane 

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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



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) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	F E R I E	 Carottes râpées vinaigrette	Filet de colin sauce aurore 	Cordon bleu** 	Salade verte iceberg 
		Plat complet : Raviolis tex-mex bio  et emmental râpé	Purée de haricots verts 	Chou-fleur bio béchamel 	Jambon blanc* 
			Fromage Paysan Breton	Yaourt sucré bio 	Purée de pommes de terre
		Yaourt brassé abricot 	Fruit 	Fruit 	Pont l'Evêque et confiture 

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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



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 18 au 22 Novembre 2024

Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade italienne	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Salade verte	Dos de colin d'Alaska pané et citron
	Bœuf sauce mironton**	Filet de poulet sauce New Delhi**	Veau sauce raz el hanout**	Chili de légumes et haricots rouges	Purée de potimaron bio
	Poêlée de légumes cordial	Pommes de terre	Semoule	Riz bio	Petit moulé ail et fines herbes
	Vache qui rit et fruit bio	Coulommiers bio et miel	Fromage blanc sucré	Edam et confiture	Far Breton du chef

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local



SIVOM
Sérange cascade 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 25 au 29 Novembre 2024

Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade de riz bio	Salade d'endives	Salade verte iceberg	Salade pastourelle bio
	Saucisses de volaille**	Cubes de colin panés et citron	Rôti de veau sauce champignons**	Plat complet : Hachis parmentier bio de bœuf bio**	Omelette
	Petits pois	Haricots beurre	Torsades et emmental râpé		Gratin de courgettes
	Fruit	Tartare nature et fruit	Liégeois vanille	Camembert et confiture	Fruit

SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc

** présence de viande

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

Certification Environnementale niveau 2
Produit local



SIVOM
Sérange cascade 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) »