



Repas végétarien

| Plats | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| | Coleslaw | Filet de poulet à la crème** | Crêpe au fromage | Salade verte | Céleri bio rémoulade |
| | Plat complet : Ravioli farci oriental bio et emmental râpé | Purée de carottes bio | Carbonade Flamande de bœuf** | Plat complet : Tartiflette au reblochon de savoie* | Poisson poêlé au beurre et citron |
| | | Camembert à la coupe | Petits pois | | Chou-fleur béchamel |
| | Yaourt sucré bio | Fruit | Fruit | Purée de pommes | Petit moulé nature et brioche des rois |

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
Bérange cadoufe 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 |
|--|--|--|--|---|---|
|  | Cordon bleu**  | Taboulé bio  | Chou-rouge émincé | Carottes râpées | Salade iceberg  |
|  | Purée de potiron  | Sauté de bœuf sauce barbecue**  | Colombo de porc*  | Dahl de lentilles  | Thon à la Sicilienne |
|  | Samos | Haricots verts bio persillés  | Pommes de terre vapeur   | Riz bio  | Pennes et emmental râpé  |
|  | Fruit  | Edam bio et fruit   | Mimolette et galette des rois  | Suisse aux fruits | Maestro vanille |

Repas végétarien

| Plats | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|---|
|  | Pizza à la raclette | Salade de riz bio  | Coleslaw  | Salade verte  | Céleri sauce bulgare |
|  | Haricots beurre  | Colin meunière et citron  | Veau sauce provençale** | Plat complet : Lasagnes de bœuf** | Jambon grill* |
|  | Suisse sucré | Brocolis bio  | Semoule | | Purée de patates douces |
|  | Fruit bio  | Gouda et fruit  | Fromage blanc aromatisé | Flan vanille bio  nappé caramel | Pointe de brie à la coupe et purée de fruits du chef   |

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



Nouvel An Chinois



Bon appétit !
Repas végétarien

| Plats | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|--------------------------------|
| | Salade Italienne bio | Mini roulé au fromage | Salade verte | Nem aux légumes | Taboulé bio |
| | Rôti de veau sauce aux oignons** | Filet de hoki sauce Nantua | Plat complet : Hachis parmentier de bœuf** | Sauté de porc au caramel* | Quenelles natures bio |
| | Haricots plats | Carottes aux herbes | | Riz aux champignons | Epinards bio à la crème |
| | Vache qui rit et fruit | Fruit | Cantal et confiture | Yaourt sucré | Petit Louis et 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
Bérangerade 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) »

