



Repas végétarien

Semaine du 05 au 09 mai 2025

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI  Journée de l'Europe
 Carottes râpées bio vinaigrette 	Colin poêlé au beurre 	Radis beurre 	FERIE		 Pizza grecque
 Ravioli bio farcis aux épinards et emmental râpé 	Haricots verts bio persillés 	Picadillo à la cubaine** 			Bœuf bourguignon**  
	Yaourt abricot circuit court 	Riz			Carottes sautées 
 Pomme bio  	Banane bio + Chantilly 	Emmental (coupe)			Clafouti à la vanille 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
 Bérange caduque
 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 mai 2025

Repas végétarien

Bon
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Eminé de poulet bio sauce provençale**	Cubes de colin aux 3 céréales 	Carottes râpées	Tarte chèvre tomate	Concombres bio ciboulette
	Haricots beurre 	Epinards à la crème 	Sauté de bœuf** sauce raz el hanout 	Salade verte iceberg 	Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*
	Yaourt sucré	Gouda	Semoule	Pointe de brie (coupe)	
	Pomme golden 	Crème vanille	Chèvre tine Banane 	Cake au chocolat du chef 	Camembert + spéculoos

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
Sérange cadoute et saizison

« 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 19 au 23 mai 2025

 **Repas végétarien**

Bon 
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisses de volaille**	Cordon bleu** 	Chou blanc émincé	Salade de betteraves bio 	Salade verte iceberg 
	Gnocchis à l'italienne	Gratin de courgettes 	Sauté de veau** sauce tex mex  	Chili de légumes bio 	Colin sauce citron 
	Yaourt fermier vanille  	Coulommiers bio (coupe) 	Pommes duchesses	Riz bio 	Torsade 
	Chookie	Fruit	Mimolette Mousse au chocolat	Chèvreline + confiture	Chanteneige Fraises 


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 cadoux
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 26 au 30 mai 2025

Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rôti de porc* aux herbes 	Nuggets de blé	Salade verte iceberg 	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
	Petits pois 	Courgettes bio à la crème 	Blanquette de poulet** 		
	Cantal 	Tartare	Farfalle bio 		
	Fruit 	Flan vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé		


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 cadoué
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) »