

Semaine du 07 au 11 juillet 2025

Thème : Maroc



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu**	Saucisse de Toulouse*	Salade Marocaine (Tomate, concombre)	Omelette	Salade Napoli au thon
	Gratin de courgettes	Carottes vichy	Couscous de bœuf** (Sauté lozère viande)	Ratatouille + riz	
	Yaourt vanille Cazaubon	Suisse aromatisé	Semoule	St nectaire	Emmental (coupe)
	Abricots bio	Banane	Yaourt nature bio + miel	Purée pomme poire bio	Melon bio

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 cadeau 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 14 au 18 juillet 2025



Repas végétarien

Thème : Espagne

Bon
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Sauté de bœuf** sauce raz el hanout (Lozère viande)	Concombres à la crème	Melon bio	Dos de colin d'Alaska pané + citron
		Haricots beurre	Tortelloni pomodoro mozzarella bio	Emincé de poulet bio à la tomate**	Épinards à la crème
		Yaourt vanille bio	et emmental râpé	Riz à l'espagnole	Yaourt nature sucré cazaubon
		Nectarine	Liégeois vanille	Vache qui rit + speculoos	Cake au cacao 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
 Sérénité, écologie
 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) »