


## Repas végétarien

## PROJET

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Betteraves bio</b>  <b>vinaigrette</b>	 <b>Falafels et mayonnaise</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de tomates bio</b>  <b>et mozzarella</b>	<b>Poisson poêlé au beurre et citron</b> 
	<b>Plat complet</b>  <b>Raviolis de bœuf** et Emmental râpé</b>	<b>Haricots beurre persillés</b> 	<b>Sauté de veau raz el hanout**</b>	<b>Blanquette de poulet**</b> 	<b>Ratatouille bio</b>  <b>et Riz</b>
		<b>Suisse aux fruits</b>	<b>Pommes de terre</b> 	<b>Boulgour bio</b> 	<b>Samos</b>
	<b>Fruit</b> 	<b>Muffin nature aux pépites de chocolat</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b> 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade Italienne bio</b> 	<b>Radis / beurre</b> 	<b>Friand au fromage</b>	<b>Concombres bio à la menthe</b> 	<b>Salade verte</b>  
	<b>Cordon bleu**</b> 	<b>Colin sauce citron</b> 	<b>Colombo de porc*</b> 	<b>Sauté de bœuf bio sauce forestière**</b> 	<b>Plat complet</b> <b>Lasagnes de légumes bio</b>  <b>Gradano Padano</b>
	<b>Epinards à la crème</b> 	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Carottes Vichy</b> 	<b>Riz bio</b> 	
	<b>Petit moulé ail et fines herbes et fruit</b> 	<b>Yaourt brassé abricot</b> 	<b>Melon jaune</b>	<b>Camembert et confiture</b>	<b>Clafoutis au chocolat</b> 

# Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

## Repas végétarien

## PROJET

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Taboulé</b>	 <b>Pizza soleillade</b>	<b>Sauté de bœuf à la tomate**</b> <i>Lozère viande</i> 	<b>Salade de tomates bio</b> 	<b>Salade de pommes de terre mayonnaise</b> 
	<b>Filet de poulet sauce milanaise**</b>	<b>Haricots verts</b> 	<b>Carottes persillées</b> 	<b>Plat complet</b>  <b>Gratin de coquillettes bio</b>  <b>aux dés de jambon* et emmental râpé</b>	<b>Cubes de colin aux 3 céréales et citron</b> 
	<b>Juliennes de légumes bio</b> 	<b>Yaourt aromatisé bio</b> 	<b>Edam bio</b> 		<b>Courgettes à l'indienne</b> 
	<b>Petit moulé aux noix et fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Moelleux fourré chocolat</b>	<b>Galette Bretonne</b>	<b>Tartare nature et fruit</b> 

  
**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**  
Béranger cadoué et salaisien

« 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

## PROJET

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Escalope panée végétale</b>	<b>Concombres à la crème</b>	<b>Salade pastourelle</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Salade de tomates bio</b>  <b>basilic</b>
	<b>Petits pois</b> 	<b>Rôti de veau aux pruneaux**</b>	<b>Nuggets de poulet**</b>	<b>Plat complet</b>  <b>Hachis parmentier de bœuf**</b> 	<b>Thon à la Sicilienne</b>
	<b>Camembert bio</b> 	<b>Blé</b> 	<b>Gratin de blettes</b>		<b>Torsades bio</b>  <b>et emmental râpé</b>
	<b>Fruit</b> 	<b>Gouda et confiture</b>	<b>Le Carré Président et fruit</b> 	<b>Yaourt sucré bio</b> 	<b>Flan vanille nappé caramel</b>

## PROJET

## Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Radis / beurre</b> 	<b>Dos de colin d'Alasaka pané et citron</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Salade de tomates et mozzarella</b>	 <b>Duo concombres et maïs</b>
	<b>Knacks de volaille**</b>	<b>Ratatouille bio</b>  et Riz	<b>Sauce carbonara*</b>	<b>Sauté de veau marengo**</b>	<b>Chili de légumes</b>
	<b>Purée de carottes</b>	<b>Suisse aromatisé</b>	<b>Pennes et emmental râpé</b> 	<b>Semoule bio</b> 	<b>Riz bio</b> 
	<b>Maestro vanille</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Compote pomme-fraise bio</b> 	<b>Pointe de brie et miel</b>