



Repas végétarien

C'est la Chandeleur



Semaine du 2 au 6 Février 2026

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Palet Maraîcher	Salade napolitane bio	Jambon grillé sauce provençale* Repas sans porc : Rôti de dinde sauce provençale	Carottes râpées	Salade iceberg aux dés de jambon* Repas sans porc : Salade iceberg
	Epinards bio	Cordon bleu**	Purée de potiron	Sauté de bœuf sauce tex-mex**	Colin sauce normande
	Emmental à la coupe	Chou-fleur persillé	Camembert à la coupe	Torsades et emmental râpé	Riz
	Fruit bio	Le Carré Président Crêpe Whaou au chocolat	Fruit bio	Purée pomme-banane	Yaourt fermier Cazaubon vanille Cake 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
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) »

Semaine du 9 au 13 Février 2026

 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis / beurre	Salade pastourelle vinaigrette 	Pizza au fromage	Salade verte iceberg 	Picoussel
	Knacks de volaille**	Poisson pané et citron 	Sauté de veau sauce charcutière**  	Plat complet : Coquillettes bio aux dés de jambon* et emmental râpé 	Haricots verts bio persillés 
	Purée de pommes de terre	Carottes bio 	Petits pois 	Repas sans porc : Coquillettes aux dés de volaille	Edam
	Cantal  Liégeois chocolat	Fruit bio 	Fruit 	Yaourt fermier Cazaubon sucré  	Purée de fruits 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 cadoche et saïson

« 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 16 au 20 Février 2026

Mardi gras

Nouvel An chinois



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Colin poêlé au beurre et citron		Coleslaw mayonnaise	Salade italienne	Samoussa aux légumes	Salade verte iceberg
Brocolis bio à la crème		Sauté de poulet sauce crème**	Sauté de bœuf sauce barbecue**	Sauté de porc au caramel* Repas sans porc : sauté de poulet au caramel	Plat complet : Radiatori aux légumes et emmental râpé
Vache qui rit		Purée de pommes de terre	Haricots plats	Riz bio aux champignons	
Fruit bio		Yaourt vanille bio Beignet chocolat	Suisse sucré Fruit	Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée pomme-poire 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
Échange 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) »



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade Waldorf	Carottes râpées	Salade verte iceberg
	Sauté de veau à la forestière**	Filet de hoki sauce rouille	Omelette	Picadillo bio à la cubaine**	Couscous de poulet**
	Carottes	Haricots beurre persillés	Pennes et emmental râpé	Pommes de terre	Semoule bio
	Fruit bio	Yaourt aromatisé Fruit	Fromage blanc aux fruits	Samos Purée de pommes bio	Pointe de brie et miel

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 eadeule 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) »

