



Semaine du 3 au 7 Août 2026



Repas végétarien

Destination Réunion

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mijoté de volaille sauce dijonnaise** 	Nuggets de blé	Concombres ciboulette 	Melon bio	Salade de tomates et mozzarella
	Carottes persillées	Ratatouille	Rougail de saucisses fumées* Repas sans porc : Rougail de saucisses de volaille 	Bolognaise de bœuf bio** 	Bourride de hoki
	Petit moulé nature	Carré de l'Est à la coupe	Riz bio 	Pennes et fromage râpé	Pommes de terre
	Fruit	Fruit	Yaourt fermier à la vanille 	Mousse au chocolat	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 / circuit court



SIVOM
Sérénité, cadeaux
et
saisons

« 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
	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de bœuf sauce barbecue**	Salade de tomates	Plat complet : Salade de pâtes aux dés de jambon**	Concombres bio sauce bulgare
	Plat complet : Tortellinis bio	Haricots beurre	Poulet bio sauce catalane**	Repas sans porc : Salade de pâtes aux dés de volaille	Poisson pané et citron
	ricotta épinards et fromage râpé	Yaourt fermier sucré	Riz bio à la basquaise	Tartare nature	Pommes de terre et courgettes
	Liégeois chocolat	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Pastèque	Mister Freeze Moelleux aux pommes du chef

Semaine du 17 au 21 Août 2026



Repas végétarien



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pépinettes 	Pizza au fromage	Boulettes de bœuf bio  sauce miron-ton** 	Salade verte iceberg 	Melon bio  
	Sauté de veau sauce forestière** 	Emincé de poulet sauce provençale** 	Gratin Dauphinois 	Chili de légumes	Amok de colin à la Cambodgienne 
	Epinards à la béchamel 	Haricots verts persillés 	Yaourt fermier sucré 	Tortillas et fromage râpé	Riz bio  
	Fruit bio 	Mousse au chocolat bio 	Fruit 	Liégeois à la vanille 	Clafouti à la noix de coco 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 / circuit court 



SIVOM
Gérance cadoule 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 24 au 28 Août 2026



Repas végétarien

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu** 	Colin meunière et citron 	Salade verte et croûtons 	Knacks de volaille**	Salade de tomates bio
	Petits pois 	Courgettes à la crème 	Plat complet :	Purée de carottes 	Bœuf Bouguignon**
	Suisse aromatisé bio 	Tartare nature		Yaourt fermier vanille 	Fusilli bio et fromage râpé
	Fruit 	Fruit bio 	Mister Freeze	Melon bio 	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 / circuit court



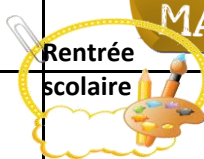
SIVOM
Béranger eadoule et salaison

« 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 31 Août au 4 Septembre 2026



 **Repas végétarien**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Poisson poêlé au beurre et citron 	Poisson poêlé au beurre et citron 	 Plat complet : Raviolis de bœuf** et fromage râpé	Concombres tzatziki	Carottes bio 	Salade pastourelle 
 Epinards à la béchamel 	Epinards à la béchamel 		Emincé de poulet sauce New Delhi** 	Veau marengo**	Crique au cantal
 Yaourt fermier sucré  	Yaourt fermier sucré  	Chanteneige bio 	Pommes de terre rissolées	Semoule 	Haricots verts 
 Fruit 	Fruit 	Fruit 	Suisse aux fruits	Petit moulé nature Purée de pommes 	Liégeois au chocolat 


SUD-EST TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

*** présence de porc**
Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 

**** présence de viande**
 Certification Environnementale niveau 2
Produit local / circuit court 

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Béranger eadoule
et
salaison

« 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) »