

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	F E R I E	Filet de colin à la normande	Taboulé	Carottes bio râpées	Salade iceberg et dés de brebis
		Epinards bio à la crème et pommes de terre	Veau Marengo** <i>Lozère viande</i>	PLAT COMPLET Gratin de céréales et petits légumes	PLAT COMPLET Parmentier de Pâques** <i>(canard et bœuf)</i>
		Vache qui rit	Haricots plats		
		Fruit	Fruit	Coulommiers bio et miel	Moelleux au chocolat et œuf de Pâques

SUD-EST TRAITEUR
 GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc ** présence de viande
 Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau
 Produit de saison Produit local

SIVOM
 Services adaptés 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) »

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastorelle bio	Rôti de dinde aux oignons**	Poulet rôti**	Carottes râpées	Salade iceberg et dés de brebis
	Filet de colin meunière	Purée de carottes	Gratin de chou-fleur	Rôti de bœuf** et ketchup	Curry de légumes et pois chiches
	Haricots beurre	Gouda	Fromage blanc sucré	Coquillettes bio et Emmental râpé	Riz bio
	Maestro vanille	Fruit	Fruit bio et sauce chocolat	Purée de pommes bio	Gâteau Basque

SUD-EST TRAITEUR
 GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* présence de porc ** présence de viande
 Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau
 Produit de saison Produit local

SIVOM
 Services adaptés 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
	Céleri bio rémoulade	Salade de riz bio	Carottes râpées	Tarte au fromage	Salade iceberg
	Chipolatas*	Falafels	Bœuf sauce paprika**	Nuggets de poulet**	Poisson sauce tomate
	Purée de pommes de terre	Brocolis béchamel	Semoule	Poêlée cordiale de légumes	Macaronis bio et Emmental râpé
	Edam et confiture	Le Carré fondu et fruit bio	Yaourt sucré	Fruit	Mousse au chocolat

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

* présence de porc

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

** présence de viande

Certification Environnementale niveau
Produit local

SIVOM

Séance cuisine 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
	Salade coleslaw bio	Gordon bleu**	Radis / beurre	Dos de colin d'Alaska pané	Salade iceberg et dés de brebis
	PLAT COMPLET	Petits pois	Colombo de porc*	Ratatouille et boulgour	Sauté de Bœuf **
	Raviolis bio Spinaci et Emmental râpé	Yaourt brassé abricot Lait âge d'Or	Riz bio	Gouda bio	Purée de Pommes de terre
	Maestro chocolat	Fruit	Mimolette	Fruit	Far Breton

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

* présence de porc

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison

** présence de viande



















Certification Environnementale niveau
Produit local

SIVOM

Séance cuisine 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
	Salade de pommes de terre bio mayonnaise 	Salade de blé basilic 	F E R I E	 Salade iceberg 	Concombres sauce bulgare 
	Sauté de veau sauce aux olives** 	Steak de bœuf sauce barbecue** 		Palet végétarien et ketchup	Filet de colin sauce citron 
	Carottes 	Haricots verts persillés 		Pennes et Emmental râpé 	Riz bio 
	Fruit 	Tartare nature et fruit bio 		Suisse aux fruits	Yaourt sucré

SUD-EST TRAITEUR
 GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

** **présence de viande**
 Certification Environnementale niveau 
 Produit local 

SIVOM
 Séchage cascade 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) »