



Repas végétarien

# Semaine du 05 au 09 mai 2025

Bon appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	<b>VENDREDI</b> <b>Journée de l'Europe</b>
	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Colin poêlé au beurre</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>FERIE</b>	 <b>Pizza grecque</b>
	<b>Ravioli bio farcis aux épinards et emmental râpé</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Picadillo à la cubaine**</b>		 <b>Bœuf bourguignon**</b>
		<b>Yaourt abricot circuit court</b>	<b>Riz</b>		<b>Carottes sautées</b>
	<b>Pomme bio</b>	<b>Banane bio + Chantilly</b>	<b>Emmental (coupe)</b>		 <b>Clafouti à la vanille du chef</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



**SIVOM**  
Bérange cadote 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 12 au 16 mai 2025

Repas végétarien

Bon   
appétit !

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Emincé de poulet bio sauce provençale**</b>	<b>Cubes de colin aux 3 céréales</b> 	<b>Carottes râpées</b>	<b>Tarte chèvre tomate</b>	<b>Concombres bio ciboulette</b>
	<b>Haricots beurre</b> 	<b>Epinards à la crème</b> 	<b>Sauté de bœuf** sauce raz el hanout</b> 	<b>Salade verte iceberg</b> 	<b>Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*</b>
	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Gouda</b>	<b>Semoule</b>	<b>Pointe de brie (coupe)</b>	
	<b>Pomme golden</b> 	<b>Crème vanille</b>	<b>Chèvre tine</b> <b>Banane</b> 	<b>Cake au chocolat du chef</b> 	<b>Camembert + spéculoos</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**  
Sérange cadoute et sa région



















« 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 19 au 23 mai 2025

 **Repas végétarien**

Bon  **appétit !**

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Saucisses de volaille**</b>	<b>Cordon bleu**</b> 	<b>Chou blanc émincé</b>	<b>Salade de betteraves bio</b> 	<b>Salade verte iceberg</b> 
	<b>Gnocchis à l'italienne</b>	<b>Gratin de courgettes</b> 	<b>Sauté de veau** sauce tex mex</b>  	<b>Chili de légumes bio</b> 	<b>Colin sauce citron</b> 
	<b>Yaourt fermier vanille</b>  	<b>Coulommiers bio (coupe)</b> 	<b>Pommes duchesses</b>	<b>Riz bio</b> 	<b>Torsade</b> 
	<b>Chookie</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mimolette</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Chèvreline + confiture</b>	<b>Chanteneige</b> <b>Fraises</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 



**SIVOM**  
Bérange cadoux  
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 26 au 30 mai 2025

Bon appétit !



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Rôti de porc* aux herbes</b> 	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Salade verte iceberg</b> 	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
	<b>Petits pois</b> 	<b>Courgettes bio à la crème</b> 	<b>Blanquette de poulet**</b> 		
	<b>Cantal</b> 	<b>Tartare</b>	<b>Farfalle bio</b> 		
	<b>Fruit</b> 	<b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Yaourt aromatisé</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 📍



**SIVOM**  
Bérange 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) »