



Menus

Du lundi 1^{er} au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts	Endives raisins secs vinaigrette	Salade de mâches	Rillettes de poulet et cornichon	Effiloché de carottes et féta
Sauté de porc BBC au miel et ananas*	Aiguillette de poulet au paprika	Poisson rôti au four sauce provençale	Daube de bœuf BBC	Chili Sin Carne
Pommes noisettes	Purée de carottes	Cœur de blé provençale	Poêlée de légumes BIO et pommes de terre	Riz
Petit suisse aromatisé	Camembert	Saint Nectaire AOP	Fournol	
Fruit	Crêpe nature à la confiture de fraise	Crème dessert chocolat	Fruit	Flan vanille caramel BIO
*Sauté de dinde miel / ananas	Chandeleur			
Pain	Barre de céréales muesli pomme	Gaufre flash	Pain - barre de chocolat	Fourré abricot
Emmental	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Fruit

La qualité :



Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Chandeleur

La tradition de la Chandeleur et des crêpes est née pour se rappeler que la fin de l'hiver approche.

La « fête des crêpes » est une date fixe du calendrier, il s'agit toujours du 2 février.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie. « Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ». Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Informations sur les allergènes sont disponibles auprès de votre mairie sur simple demande conformément au règlement n° 1169/2011 du règlement UE et du conseil du 25/10/2011 Attention les informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI

Liste des allergènes présents ou trace possibles dans les plats (SCOLAIRE) du 1^{er} au 5 février 2021

	Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque	Arachide
Menu															
lundi, 1 février 2021															
Haricots verts															
Sauté de porc BBC au miel et ananas*															
Pommes noisettes															
Petit suisse aromatisé															
Fruit															
mardi, 2 février 2021															
Endives raisins secs vinaigrette															
Aiguillette de poulet au paprika															
Purée de carottes															
Camembert															
Crêpe nature à la confiture de fraise															
mercredi, 3 février 2021															
Salade de mâches															
poisson rôti au four sauce provençal															
Cœur de blé provençale															
Saint Nectaire AOP															
Crème dessert chocolat															
jeudi, 4 février 2021															
Rillettes de poulet et cornichon															
Daube de bœuf BBC															
Poêlée de légumes BIO et pommes de terre															
Fournol															
Fruit															
vendredi, 5 février 2021															
Effiloché de carottes et féta															
Chili Sin Carne															
Riz															
Flan vanille caramel BIO															
Pain		X	O	O	O	O					O				

Présence	x
Traces	o



Menus

Du lundi 8 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux légumes	Emincé de chou rouge	Demi pamplemousse et sucre	Velouté de butternut	Nems aux légumes
Sauté de lapin aux herbes	Nugget's végétal	Rôti de veau BBC sauce normande	Jambon grill sauce moutarde*	Omelette
Julienne de légumes	Petits pois mijotés	Purée de PDT	Haricots verts et flageolets	Riz cantonais
Saint Paulin	Montboissié	Bûche du Pilât	Yaourt aux fruits mixés BIO	
Fruit	Compote de pommes fraises	Flan chocolat	Fruit	Salade de fruit exotique
			<i>*Jambon de dinde</i>	
Lait chocolaté	Madeleine au chocolat	Prince vanille	Pain	Barre Bretonne
Pain au lait	Fruit	Fruit	Fromy	Fruit

La qualité :



PL : Produits locaux



LR : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



C : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité



AOP : Appellation d'origine protégée



ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Bleu Blanc Cœur : label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

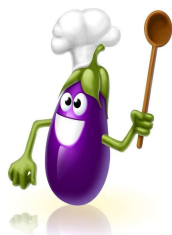


* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Croq'Végétal au fromage

Il s'agit d'une recette végétarienne. Composée de soja et de blé, cuisinée avec du fromage fondu.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie. « Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ». Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Informations sur les allergènes sont disponibles auprès de votre mairie sur simple demande conformément au règlement n° 1169/2011 du règlement UE et du conseil du 25/10/2011. Attention les informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI

Liste des allergènes présents ou trace possibles dans les plats (SCOLAIRE) du 8 au 12 février 2021

	Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque	Arachide
Menu															
lundi, 8 février 2021															
	Taboulé aux légumes	X								X		X			
	Sauté de lapin aux herbes	X		O			O		O			X			
	Julienne de légumes						X		X						
	Saint Paulin						X								
	Fruit														
mardi, 9 février 2021															
	Emincé de chou rouge									X		X			
	Nugget's végétal	X	O	O	O	O	O		X						
	Petits pois mijotés														
	Montboissié						X								
	Compote de pommes fraises														
mercredi, 10 février 2021															
	Demi pamplemousse et sucre														
	Rôti de veau BBC sauce normande	X		O			O		O						
	Purée de PDT	O		O			X		O						
	Bûche du Pilât						X								
	Flan chocolat						X								
jeudi, 11 février 2021															
	Velouté de butternut	O		O			O		O						
	Jambon grill sauce moutarde*	X		O			O		O	X		X			
	Haricots verts et flageolets						X								
	Yaourt aux fruits mixés BIO						X								
	Fruit														
vendredi, 12 février 2021															
	Nems aux légumes	X	O	X	X	X	O								
	Omelette			X			X								
	Riz cantonnais														
	Salade de fruit exotique														
Pain		X		O		O	O	O				O			

Présence	x
Traces	o



Menus

Du lundi 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre échalotes	Carottes vinaigrette	Salade verte	Dés de betteraves cuites	Potage de légumes
Filet de poisson sauce aux poivrons	Sauté de veau BBC forestière	Saucisse végétale	Lasagne bolognaises de bœuf	Sauté de dinde sauce normande
Semoule aux épices	Poêlée de légumes	Ratatouille		Pommes vapeur
Fromy	Yaourt nature	Tomme d'Auvergne BIO	Emmental BIO	Cantal AOP
Fruit	Beignet chocolat	Gâteau de semoule aux zestes d'orange	Fruit	Fruit
	Mardi Gras			
Gaufre liégeoise	Pain - beurre	Moelleux marbré	Yaourt à boire	Fourré abricot
Lait fraise	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Jus de pommes

La qualité :



PL : Produits locaux



LR : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



C : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité



AOP : Appellation d'origine protégée



ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Mardi Gras

Mardi Gras, pour nous tous, est synonyme de carnaval. Un jour de fête pour les enfants et pour les adultes aussi, qui fait la part belle aux déguisements.

Traditionnellement, toutes les gourmandises sont permises : gaufres, beignets sucrés, merveilles, bugnes, oreillettes, donuts, churros, crêpes...

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie. « Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ».

Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Informations sur les allergènes sont disponibles auprès de votre mairie sur simple demande conformément au règlement n° 1169/2011 du règlement UE et du conseil du 25/10/2011. Attention les informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI

Liste des allergènes présents ou trace possibles dans les plats (SCOLAIRE) du 15 au 19 février 2021

	Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque	Arachide
Menu															
lundi, 15 février 2021															
	Haricots beurre échalotes									X		X			
	Filet de poisson sauce aux poivrons	X		O	X		O					X			
	Semoule aux épices	X								x					
	Fromy						X								
	Fruit														
mardi, 16 février 2021															
	Carottes vinaigrette									X		X			
	Sauté de veau BBC forestière	X		O			O		O			X			
	Poêlée de légumes						X								
	Yaourt nature						X								
	Beignet chocolat	X		X		O	X	X							O
mercredi, 17 février 2021															
	Salade verte									X		X			
	Saucisse végétale	X		X	O	O	O		X						
	Ratatouille														
	Tomme d'Auvergne BIO						X								
	Gâteau de semoule aux zestes d'orange	X					X								
jeudi, 18 février 2021															
	Dés de betteraves cuites									X		X			
	Lasagne bolognaises de bœuf	X		X			X		O						
	Emmental BIO						X								
	Fruit														
vendredi, 19 février 2021															
	Potage de légumes	O		O			X		O						
	Sauté de dinde sauce normande	X		O			O		O						
	Pommes vapeur	O		O		O	X	O			O				
	Cantal AOP						X								
	Fruit														
Pain		X		O		O	O	O			O				

Présence	x
Traces	o



Menus

Du lundi 22 au 26 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles aux oignons rouges	Potage de tomate et vermicelles	Endives Noix vinaigrette	Mâche vinaigrette	Crêpe au fromage
Omelette	Cuisse de poulet LBR rôtie	Filet de poisson meunière	Tartiflette	Bœuf miroton
Gratin de choux-fleurs	Purée de céleri	Épinards béchamel		Printanière de légumes
	Brie	Fromage frais aux fruits BIO		Mimolette
Fruit	Fruit	Choux à la crème	Coupelle de compote de pommes/bananes <i>*Roulade de volaille/ cornichon</i>	Fruit
Pain	Cookies chocolat / nougat	Barre céréales chocolat	Pain - beurre	Speculoos
Edam	Lait chocolat	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille

La qualité :



PL : Produits locaux



LR : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



C : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité



AOP : Appellation d'origine protégée



ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes
** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Omelette BIO basquaise

Il s'agit d'une omelette fabriquée à partir d'œufs issus de l'agriculture biologique, et recouverte d'une sauce tomate aux légumes : poivrons, courgettes, aubergines, tomates et oignons.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie. « Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ». Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Informations sur les allergènes sont disponibles auprès de votre mairie sur simple demande conformément au règlement n° 1169/2011 du règlement UE et du conseil du 25/10/2011. Attention les informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI

Liste des allergènes présents ou trace possibles dans les plats (SCOLAIRE) du 22 au 26 février 2021

	Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque	Arachide
Menu															
lundi, 22 février 2021															
Salade de lentilles aux oignons rouges										X		X			
Omelette			X				O								
Gratin de choux-fleurs		X		O			X		O						
Fruit															
mardi, 23 février 2021															
Potage de tomate et vermicelles		X		X			O		O						
Cuisse de poulet LBR rôtie															
Purée de céleri		O		O			O		X						
Brie							X								
Fruit															
mercredi, 24 février 2021															
Endives Noix vinaigrette								X		X		X			
Filet de poisson meunière		X			X		X								
Épinards béchamel		O			X		X		O	O					
Fromage frais aux fruits BIO							X								
Choux à la crème		X		X			X	O							
jeudi, 25 février 2021															
Mâche vinaigrette										X		X			
Tartiflette		X					X	O				X			
O															
O							X								
Coupe de compote de pommes/bananes															
vendredi, 26 février 2021															
Crêpe au fromage		X		X			X								
Bœuf miroton		X		O			O		O			X			
Printanière de légumes							X								
Mimolette							X								
Fruit															
Pain		X		O		O	O	O			O				

Présence	x
Traces	o