



Menus

Du lundi 4 au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Carottes râpées	Emincé d'endives et mimolette	Velouté de potiron à la vache qui rit	Haricots verts vinaigrette échalotte
Emincé de dinde à la Normande	Nugget's de blé dosette tomate	Sauté de porc* sauce paprika	Filet de poisson sauce Persane	Roti de bœuf froid et dosette de mayonnaise
Choux-fleurs BIO gratin	Petits pois	Epinards BIO béchamel	Riz pilaf BIO	Frites au four
Brie	Cantal AOP		Emmental BIO	Yaourt nature et sucre
Fruit	Crème dessert vanille	Moelleux chocolat bio et sa crème anglaise	Fruit	Fruit
		*Aiguillette de poulet crème		
Pain - confiture abricots	Barre Bretonne	Brioche tranchée	Fourré fraise	Pain
Lait chocolat	Fruit	Fruit	Compote gourde	Fromy

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.



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.



Menus

Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et cerneaux de noix Sauté de veau BBC aux olives Flageolets aux herbes Saint Nectaire AOP	Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillade Emmental BIO Dessert soja vanille	Carottes et panais râpés Cuisse de poulet rôtie LBR Gratin de PDT et brocolis BIO Gâteau aux noisettes	Taboulé aux pois chiches Flan de butternut et chèvre Saint Paulin BIO Crème de pistache	Salade verte, fêta et pignons de pins Parmentier de bœuf gratiné Déllice chocolat au lait d'amande
Semaine sur la découverte des oléagineux				*** Journée de lutte contre le gaspillage
Barre céréales muesli pommes Jus de fruits	Gaufre liégeoise Fruit	Pain Edam BIO	Prince vanille Fruit	Pain - confiture fraises Yaourt à boire

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.



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.



Menus

Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate et maïs Pot au feu de poulet Espagnol Purée de patate douce Bûche du Pilât Crème dessert vanille	Haricots beurres vinaigrette échalotte Sauté de bœuf LBR sauce Napolitaine Torsade Fromage frais aux fruits Fruit	Taboulé et ses légumes Quiche courgettes et mozzarella Salade iceberg Brie Compote pommes et coing	Potage poireaux et pommes de terre Escalope de dinde viennoise Epinards BIO béchamel Cantal AOP Fruit	Rosette*et beurre Filet de poisson provençale Duo de carottes Cabrette Fruit *Coupelle de pâté de volaille
Pain d'épice Fruit	Pain Fromy	Goûter choco REM Fruit	Baguette viennoise - barre de chocolat Compote gourde	Fouré abricot Yaourt à boire

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.



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.



Menus

Du lundi 25 au vendredi 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs et mayonnaise	Frisée vinaigrette à l'échalotte	Haricots verts vinaigrette à l'ail	Velouté de choux-fleurs	Endives et croutons
Chili Sin Carne	Sauté de canard aux épices	Dos de cabillaud sauce marinère	Sauté de veau BIO sauce Vallée d'Auge	Merguez
Riz pilaf BIO	Purée de céleri	Pommes de terre persillées	Penne rigate BIO	Légumes couscous / semoule
Saint Nectaire AOP	Montboissie	Yaourt aux fruits mixés BIO	Fromy	Bûche de chèvre BIO
Fruit	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit	Fruit	Purée de pommes aux 4 épices maison et croûtes
Pain au lait - confiture	Prince chocolat	Pain	Gaufre flash	Barre céréales chocolat
Jus de fruits	Fruit	Edam BIO	Lait fraise	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.



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.



Menus

Du lundi 1er au vendredi 5 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de volaille coupelle Lasagne du poissonnier Fournol Fruit	Salade verte et vinaigrette à l'ail Mijoté de bœuf LBR Bourguignon Carottes BIO et navets Camembert Tarte aux pommes BIO	Dés de betteraves à la Polonaise Quiche fromage et tomate Salade verte Pêche au sirop et galettes BIO	Velouté de potiron, carottes et vache qui rit Rôti de porc* jus aux oignons Lentilles vertes BIO Saint Paulin BIO Fruit *Escalope de dinde crème champignons
	Cookies chocolat Lait nature	Briochette pépites de chocolat Fruit	Pain Fromy	Madeleines au chocolat Jus de fruits

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.



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.