



Menus

Du jeudi 2 au vendredi 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			*** Jus de pommes local *** Escalope de dinde viennoise Coquille BIO Yaourt à boire Poire et sauce chocolat maison	Taboulé de légumes Filet de poisson sauce ail et fines herbes Purée de carottes Cantal AOP Fruit
			Pain Edam BIO	Gaufre flash Lait fraise

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 6 au vendredi 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brisures de choux-fleurs	Concombre vinaigrette échalotte	Melon Charentais	Salade de pâtes	Dés de betteraves cuites
Omelette nature	Estouffade de bœuf LBR	Quiche au fromage et tomate	Filet de poisson meunière	Aiguillettes de poulet sauce tandoori
Pommes de terre persillées	Haricots verts BIO persillade	Salade iceberg	Gratin de courgettes et tomates mozzarella	Riz BIO aux deux poivrons
Brie	Fromage blanc nature et sucre	Saint Nectaire AOP	Petit suisse aromatisé	Fournol
Fruit	Beignet aux pommes	Crème dessert BIO vanille	Fruit	Fruit
Baguette viennoise - barre de chocolat Jus de fruits	Prince vanille Fruit	Pain Fromy	Quatre-quart Lait chocolat	Pain d'épices 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 13 au vendredi 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux pois chiches Emincé de dinde sauce moutarde Duo de courgettes Cantal AOP Fruit	Cœur de palmier et maïs Parmentier de canard Salade verte Croc'lait Mousse au chocolat au lait	Oeufs durs mayonnaise Steak végétal sauce tomate Lentilles BIO au curry Mimolette Fruit	Melon Charentais local Goulash de bœuf région Centre Carottes BIO Yaourt nature local et sucre de canne du commerce équitable Tarte aux pommes Centre Val de Loire Mélodie des mets locaux	Salade Tourangelle (haricots verts, flageolets, tomates) Tajine de poisson et ses légumes Semoule aux épices Saint Nectaire AOP Fruit
Fourré fraise Fruit	Pain et confiture abricots Fruit	Gaufre liégeoise Jus de fruits	Pain Edam BIO	Cookies chocolat Lait 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 composants 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 20 au vendredi 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre et oignons rouges	Pastèque	Haricots beurres vinaigrette échalotte	Carottes et mozzarella râpées
Blanquette de veau BBC	Saucisses végétales	Moussaka	Cuisse de poulet LBR rôtie* ELEM	Filet de poisson sauce tomate
Purée de brocolis BIO	Epinards BIO béchamel	et riz BIO	Frites au four	Semoule aux épices
Camembert	Yaourt nature et sucre	Bûche de chèvre BIO	Brie	
Fruit	Fruit	Flan vanille nappé de caramel BIO	Fruit	Compote de pommes pâtissière et spéculoos
Prince chocolat	Fourré abricot	Pain - confiture framboises	Madeleines au chocolat	Baguette viennoise et barre de chocolat
Yaourt à boire	Jus de fruit	Fruit	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 27 sept. au vendredi 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs Sauté de veau BBC à l'Italienne Riz BIO pilaf Fromage blanc fruits Ananas au sirop	Céleri rémoulade Parmentier de bœuf et potiron Saint Paulin BIO Fruit	Pépinette à la provençale Filet de poisson Bercy Choux-fleurs Brie Fruit	Haricots verts et maïs Flan de courgette emmental et fête AOP Salade verte Cantal AOP Gélifiés chocolat	Rillettes de poulet et cornichon Viande carbonara (volaille) Penne rigate BIO Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit
Pain - pâte à tartiner Yaourt à boire	Pain au lait Compote BIO gourde	Marbré chocolat Fruit	Pain Fromy	Prince vanille 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.