



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette locale	Céleri rémoulade	Rosette* et cornichon Roulade volaille et cornichon	Carottes râpées et fête AOP
Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	Pot au feu LBR	Sauté de dinde LBR façon poule au pot	Filet de poisson sauce tomate
Carottes au jus	Lentilles BIO locales	Duo de navets et pommes de terre	Choux-fleurs BIO gratin	Riz pilaf BIO
Emmental	Camembert BIO	Kiri crème	Fruit	Flan vanille nappé caramel BIO
Tarte aux pommes	Fruit	Moelleux façon pudding		
Quatre-quart	Pain	Barre céréalière chocolat	Gaillardise abricot	Madeleine nature
Fruit	Vache qui rit	Fruit	Lait nature	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



HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale



Repas végétarien





* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.



LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Salade verte et croûtons à l'ail	Emincé de choux-blancs	Salade iceberg, tomates, concombres	Velouté de choux-fleurs et croûtons	Rillettes de thon et toast
Croque monsieur fromage	Filet de poisson meunière	Pain kebab et émincé de dinde	Pizza bolognaise végétale	Hachis Parmentier (haché de bœuf BIO) et chapelure
Petit Louis	Petits pois	Frites au four	Cantal AOP	Brie BIO
Compote de pommes et fraises BIO	Petit filous	Smoothie / Cigarette Russe	Fruit	Fruit
*** Semaine du goût *** Le Pain				
Pompon cœur cacao	Pain	Prince vanille	Petit viennois et barre de chocolat	Pain d'épice
Fruit	Kiri crème BIO	Fruit	Yaourt à boire	Jus de pommes BIO

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

**  Bretagne

HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus




Compositions :


Les plats sont cuisinés 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.





LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Taboulé aux légumes	Coleslaw	Potage de tomate et vermicelles	Choux rouges et noix
Sauté de bœuf LBR à l'italienne	Quenelles nature sauce aurore	Paupiette de dinde sauce aux poivrons	Sauté de porc* HVE au paprika *Filet de poulet LBR sauce crème	Filet de poisson sauce ail et fines herbes
Purée de brocolis BIO	Haricots verts à l'ail	Céréales gourmandes BIO	Epinards BIO béchamel	Penne rigate BIO
Yaourt aux fruits mixés BIO	Vache qui rit	Cantal AOP	Camembert BIO	Emmental râpé
Mangue	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Crème dessert vanille
Marbré chocolat	Pain - confiture	BN pocket fraise	Moelleux saveur citron	Pain
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Jus multifruits BIO	Chanteneige


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


 **VIANDES DE FRANCE**


 **Lapin de France**

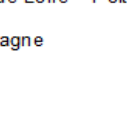
 **Produit de France**

 **Produit de France**

 **Produit de France**

 **Produit de France**


 **Produit de France**


 **Produit de France**

 **Produit de France**

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

**** Produits de France**





Produit issu d'une exploitation agricole haute valeur Environnementale

* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus


Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.







LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade et dés de fêtâ AOP	Velouté de potirons à la Vache qui Rit	Endives et Fourme d'Ambert AOP vinaigrette locale	Mousse de canard et cornichon	Carottes râpées
Saucisse de volaille	Tarte butternut et comté	Carbonade de poisson	Estouffade de bœuf LBR	Potimenter de bœuf (haché de bœuf BIO)
Légumes tajine et semoule	Yaourt aux myrtilles	Pommes rondelles sautées	Choux-fleurs gratin	Mimolette
Datte	Fruit	Tomme Noire Compote de pommes maison et spéculoos	Petit Louis Fruit	Brownie et son coulis de fruits rouges
*** Vacances scolaires ***				*** Halloween ***
Financier aux amandes	Pain	Madeline chocolat	Pain BIO - miel	Cake rocher framboise
Fruit	Kiri crème BIO	Fruit	Yaourt à boire	Fruit


La qualité :

 **PL** : Produits locaux

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

 **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

 **HVE** : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

**  Bretagne



* Les plats surlignés en bleu sont issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-dessus

Compositions :

Les plats sont cuisinés 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.