



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais	Haricots verts vinaigrette échalote	Concombre vinaigrette locale	Roulade de volaille et cornichon	Tomates et mozzarella
Moussaka gratinée (haché de bœuf BIO)	Omelette nature BIO	Paupiette de dinde sauce Normande	Sauté de bœuf LBR sauce basquaise	Filet de poisson sauce Napolitaine
Riz pilaf BIO	Coquille BIO et sauce tomate	Céréales gourmandes BIO	Ratatouille à la Niçoise	Purée provençale
Fromage blanc au miel local	Cantal AOP	Petit Louis	Camembert BIO	Liégeois chocolat
	Fruit	Compote de pommes maison	Fruit	
BN pocket fraise	Pain - barre de chocolat BIO	Barre céréalière abricot	Quatre-quart	Pain
Fruit	Compote de pommes vanille	Fruit	Yaourt à boire	Babybel

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



Repas végétarien

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
Taboulé pois chiches	Carottes râpées	Betteraves et noix	Jus de pommes local	Pastèque
Carbonade de bœuf LBR	Filet de poisson meunière	Hot dog volaille et fromage fondu	Melon Charentais	Rôti de dinde LBR sauce tomate
Poelée paysanne BIO	Epinards BIO béchamel	Frites au four, sauce tomate	Parmentier de lentilles	Petits pois
Saint Nectaire AOP	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Yaourt sur lit de confiture	Emmental
Fruit	Beignet chocolat		*** Mélodie des mets locaux ***	Flan vanille BIO
Pain - confiture	Brioche nature tranchée	Pain	Pain d'épices	Pompon cœur cacao
Lait chocolat	Fruit	Vache qui rit	Compote de pommes	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




* 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
Roulé au fromage	Œufs durs BIO et mayonnaise	Salade Tourangelles	Méli mélo de tomate vinaigrette locale	Effiloché de carottes vinaigrette locale
Blanquette de veau	Pizza aux légumes	Potimontier de bœuf (haché de bœuf BIO)	Filet de poisson crème ciboulette	Filet de poulet LBR sauce Normande
Duo de carottes	Salade verte	Montboissie rouge	Semoule	Choux-fleurs en gratin
Vache qui Rit	Ile flottante	Fruit	Cantal AOP	Fromage blanc & Muesli granola, figues et chocolat
Fruit			Purée de pommes et fraises BIO	
Marbré chocolat	Pain	Madeleine nature	Prince vanille	Pain - miel
Fruit	Kiri crème BIO	Lait fraise	Fruit	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

** Prc  tagne




* 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
Choux rouges	Taboulé aux légumes	Céleri rémoulade	Betteraves cuites cubes vinaigrette locale	Pousses d'épinards, tomates cerises et feta AOP
Ravioli tofu basilic	Sauté de bœuf LBR sauce Bordelaise	Filet de poisson sauce crème	Aiguillettes de poulet corn flakes	Bolognaises de thon
Emmental râpé	Haricots beurres	Duo de courgettes béchamel	Purée de céleri	Coquille BIO et fromage râpé
Fromage blanc vanille	Petit Louis	Tarte pommes et rhubarbes	Mimolette	Compote de pommes et poires maison
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Moelleux aux pommes	Pain au chocolat	Financier aux amandes	Cake rocher fruits secs	Pain
Fruit	Jus multifruits BIO	Fruit	Yaourt à boire	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

   * Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

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

 ** Bretagne

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.