



Du lundi 31 octobre au vendredi 4 novembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand fromage	<b>FERIE</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette locale	Velouté de légumes variés	Dés de betteraves BIO
Paupiette de dinde sauce Normande		Bœuf LBR Bourguignon	Pizza aux légumes	Filet de merlu sauce crème ciboulette
Choux-fleurs BIO gratin		Julienne de légumes	Salade verte	Torti tricolores et fromage râpé
Cantal AOP		Yaourt nature	Petit Louis	
Fruit		Eclair chocolat	Compote de pommes maison et sablés BIO	Fruit
<b>*** Vacances ***</b>				
Pain		Brioche tranchée	Chaussons aux pommes	Pain - confiture
Babybel		Fruit	Fruit	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



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
Mortadelle et cornichon* Roulade de dinde et cornichon	Céleri rémoulade	Salade, avocat, cheddar râpé	Velouté de lentilles BIO	
Aiguillettes de poulet corn flakes	Colombo de porc HVE* Filet de poulet LBR en sauce	Burger O Fish	Flan de butternut et chèvre BIO	<b>FERIE</b>
Gratin de céréales et légumes	Riz pilaf BIO	Frites au four	Mimolette	
Fruit BIO	Flan vanille BIO	Yaourt à boire	Fruit	
Pancakes	Gâteau fromage blanc	Pain	Pain BIO et barre de chocolat	
Compote de pommes	Fruit BIO	Vache qui Rit	Lait nature 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.



Du lundi 14 au vendredi 18 novembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de poireaux et PDT	Carottes râpées BIO et maïs vinaigrette locale	Taboulé	Emincé d'endives et Fourme d'Ambert AOP	
Parmentier végétal	Filet de poisson meunière	Poulet rôti LBR	Blanquette de veau	Rôti de porc* HVE au jus oignons Rôti de dinde LBR fermière
Cousteron BIO	Choux-fleurs BIO gratin	Poêlée de légumes BIO et PDT	Purée de carottes	Lentilles BIO mijotées
Fruit BIO	Ile flottante	Saint Nectaire AOP	Tarte aux pommes Centre-Val-de-Loire	Yaourt aux fruits mixés BIO
Marbré chocolat	Cake rocher framboise	Pain	Pain BIO - barre de chocolat	Pain au chocolat
Jus de pommes BIO	Fruit BIO	Chanteneige	Compote de pommes et 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

**VIANDES DE FRANCE**

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

\* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

\*\* Pro 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.



Du lundi 21 au vendredi 25 novembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Coleslaw BIO	Velouté de potirons et vache qui rit	Choux rouges BIO et dés d'emmental vinaigrette locale
Sauté de bœuf LBR au paprika	Dos de cabillaud sauce Provençale	Rôti de dinde LBR jus aux oignons	Blanc de poulet et ketchup	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille
Petits pois	Duo de carottes persillées	Epinards BIO béchamel et PDT	Gratin de coquille BIO	Purée provençale
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature	Cantal AOP		Compote de pommes et poires maison
Fruit BIO	Brioche façon pain perdu	Crème dessert saveur spéculoos	Fruit	
<b>*** Semaine Européenne de la Réduction des Déchets ***</b>				
Prince chocolat	Pain et miel	Grande madeleine chocolat	Pain	Financier
Lait fraise	Yaourt à boire	Fruit BIO	Kiri crème BIO	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

\*\* 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.




Du lundi 28 au mercredi 30 novembre 2022




LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau à l'italienne	Choux blancs BIO vinaigrette locale	Velouté de courgettes		
Purée de céleri	Omelette BIO nature	Rougail de poisson		
Camembert BIO	Gratin de patates douces	Haricots blancs sauce tomate		
Fruit	Yaourt sur confiture de fruits	Emmental		
Pain au lait pépites de chocolat	Quatre-quart	Pain		
Fruit BIO	Fruit BIO	Petit Louis		

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

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

 \* Origine : Pays de Loire 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.