



Du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Haricots verts échalote	Carottes râpées BIO et dés d'emmental
			Viande carbonara (dinde)	Paupiette de dinde sauce crème
			Penne BIO et fromage râpé	Brocolis BIO
			Fruit	Beignet pommes
			Pain BIO - confiture Jus de pommes BIO	Barre céréales abricot Fruit

La qualité :

Produits locaux PL : Produits locaux

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

Produit Certifié C : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité

Produit de France Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française

AOP : Appellation d'origine protégée

ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est

BIO : produit issu de l'agriculture biologique

Bleu Blanc Cœur BBC : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

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

Label Rouge ** 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 5 au vendredi 9 décembre 2022



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO et raisins secs vinaigrette locale		Velouté de courgettes
Sauté de bœuf LBR sauce marengo	Boulettes de pois chiches	Filet de poulet LBR sauce crème	Dos de cabillaud sauce coco / curry	Jambon blanc* *Jambon de dinde
Carottes BIO persillées	Légumes couscous et semoule	Ratatouille à la Niçoise	Purée de pommes de terre	Gratin de patates douce
Yaourt aux fruits BIO		Petit Louis	Saint Paulin BIO	
Fruit	Fromage blanc et miel	Compote de pommes maison et Galettes pur beurre BIO	Fruit	Fruit
Pain	Financier aux amandes	Pain d'épice	Pain BIO -confiture	Briochette pépites de chocolat
Vache qui rit	Fruit	Fruit BIO	Compote de fruits	Fruit BIO

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

 *** végétarien** Pays de Loire – Poitou-Charentes
**** végétarien** 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.



Du lundi 12 au vendredi 16 décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO		Velouté de patates douces	*** Repas de fin d'année ***	
Chili sin carne	Knack de volaille BIO	Sauté de veau LBR à la provençale		Filet de merlu à la Grecque
Riz BIO	Purée provençale	Duo de petits pois et carottes		Ratatouille à la Niçoise
Liégeois chocolat	Emmental	Cantal AOP		Fromage frais fruits BIO
	Fruit	Fruit BIO		Fruit
Moelleux cœur caramel Fruit	Quatre quart Lait fraise	Pain - barre de chocolat BIO Fruit BIO	Prince LU vanille Fruit	Pain Petit moulé

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

* Ori de Loire – Poitou-Charentes

** Produit de 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.



Du lundi 19 au vendredi 23 décembre 2022



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de mâches et betteraves BIO vinaigrette locale	Velouté de potiron vache qui rit	Coleslaw BIO	Roulé au fromage	Salade, avocat et cheddar râpé
Sauté de bœuf LBR marengo	Pizza bolo végétale	Filet de merlu sauce ail et fines herbes	Rôti de dinde LBR jus aux oignons	Aiguillettes de chapon sauce ail et fines herbes
Printanière de légumes		Torti tricolores et fromage râpé	Épinards BIO sauce béchamel	Gratin Dauphinois
Saint Nectaire AOP	Gouda au cumin		Mimolette	
Ile flottante	Banane sauce chocolat maison	Fruit	Fruit	Pâtisserie
*** Vacances ***				
Madeleine chocolat	Pain au lait pépites de chocolat	Pain	Moelleux saveur citron	Gâteau fromage blanc
Fruit	Compote de fruits	Vache qui rit	Fruit	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



*  ys 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.



Du lundi 26 au vendredi 30 décembre 2022



LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs BIO mayonnaise	Choux blancs BIO et dés d'émmental vinaigrette locale	Velouté de poireaux et PDT	Salade verte	Pâté en croûte et cornichon
Croque monsieur fromage	Sauté de bœuf LBR sauce aux olives	Poulet LBR tandoori	Burger de bœuf	Dos de loup de mer sauce au beurre blanc
Salade verte	Purée de panais au fromage	Légumes tajine et pommes vapeurs	Frites au four / mayonnaise ketchup	Purée de vitelottes
Yaourt nature	Crème dessert praline	Cantal AOP	Compote pomme poire maison et sablés BIO	Petit Filous
Ananas sauce chocolat maison		Fruit		Pâtisserie
*** Vacances ***				
Pain	Barre de céréales pommes	Madeleine nature	Pain BIO - miel	Briochette pépites de chocolat
Kiri crème BIO	Mosaïque de fruits	Lait fraise	Fruit	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

 Pays de Loire

 Pays de Bretagne

 VIANDES DE FRANCE

 Lapin

 POMMES DE FRANCE

* 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.