



Menus

Du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Choux blancs BIO et raisins secs	Carottes râpées BIO et dés d'emmental	
Rôti de dinde LBR sauce normande	Saucisse Francfort* Saucisse de volaille	Estouffade de bœuf LBR	Dos de cabillaud sauce rougail	Tortilla aux pommes de terre
Purée de céleri	Lentilles mijotées BIO	Julienne de légumes	Haricots verts BIO persillés	Ratatouille à la Niçoise
Cantal AOP	Yaourt aux fruits mixés BIO	Petit Louis		Saint Paulin BIO
Fruit		Crème dessert praline	Crêpe au sucre *** Chandelier ***	Fruit BIO
Pain BIO - confiture d'abricots	Briochette pépites de chocolat	Pain BIO et barre de chocolat	Pain BIO	Gaufrette chocolat
Yaourt à boire	Fruit BIO	Fruit	Vache qui rit	Lait nature

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
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

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.



Menus

Du lundi 6 au vendredi 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâches et croûtons		Potage aux légumes	Salade de pâtes BIO	
Sauté de veau sauce moutarde	Filet de poisson meunière	Croziflette (dés de dinde)	Rôti de porc HVE* Rôti de dinde LBR	Boulettes pois chiches BIO sauce tomates
Choux-fleurs BIO béchamel	Purée de potirons		Epinards BIO sauce béchamel	Semoule et légumes couscous
	Emmental	Fromage blanc nature		Saint Nectaire AOP
Flan vanille nappé de caramel BIO	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO	Pompon	Pain d'épice	Pain BIO et confiture de fraises
Fruit	Chanteneige	Compote de pommes	Lait fraise	Fruit 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

** 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
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

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.



Menus

Du lundi 13 au vendredi 17 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Jus de raisin	Œufs durs BIO et mayonnaise	Velouté de potiron et vache qui rit	Coleslaw BIO
Bolognaises de thon	Blanc de poulet	Pizza fromage	Aiguillettes de poulet corn flakes	Bœuf LBR marengo
Penne BIO	Pommes vapeurs en robe des champs	Yaourt sur lit de confiture	Petits pois	Haricots verts BIO à l'ail
Emmental râpé	Raclette en tranche	Fruit	Mimolette	Kiri crème
Compote de pommes maison et sablés BIO	Ananas et sauce chocolat maison		Fruit	Tarte poire Bourdaloue
*** Vacances ***				
Pain BIO	Grande madeleine nature	Pain BIO et pâte de fruits	Pain BIO et miel	Brioche tranchée
Kiri nature BIO	Compote de fruit	Jus de pommes BIO	Yaourt à boire	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
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

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.



Menus

Du lundi 20 au vendredi 24 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre	Carottes râpées	Velouté de brocolis BIO	Choux rouges BIO	Céleri rémoulade
Bœuf LBR sauce Hongroise	Pizza aux légumes	Poulet LBR sauce tandoori	Cœur de merlu sauce tomate	Sauce carbonara (dés de dinde)
Epinards branche BIO béchamel		Purée provençale	Petits pois et carottes	Torti
Brie BIO	Cantal AOP	Petit Louis	Yaourt nature	Emmental râpé
Fruit	Mousse au chocolat lait	Fruit BIO	Choux crème vanille	Compote de pommes/poires maison et cigarettes Russes
*** Vacances ***				
Pain au chocolat	Prince LU vanille	Pain BIO	Pain BIO - confiture d'abricots	BN fraise
Lait nature	Fruit	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



* 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
Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

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.



Menus

Du lundi 27 au mardi 28 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon grill* sauce tomate maison Jambon de dinde Frites au four Mimolette	Salade iceberg et féta AOP			
	Paupiette de dinde sauce Normande			
	Carottes bâtonnets à l'ail			
	Beignet au chocolat			
Fruit BIO	*** Mardi Gras ***			
Pain BIO et miel	Pik et croque			
Jus de fruits	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
 Le pain servi tous les jours, est un pain BIO.

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.