






Menus


Du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Jambon grill* sauce tomate *jambon de dinde	Carottes râpées	Choux-fleurs sauce crème ciboulette	Concombre et dés de féta AOP	Filet de poisson frais sauce ail et fines herbes
Haricots verts BIO persillés	Mijoté de veau sauce bohémienne	Paupiette de dinde sauce normande	Couscous de légumes BIO	Purée de carottes
Cantal AOP	Epinards branche BIO béchamel	Frites au four	(à base de semoule BIO et pois chiches BIO)	Emmental
Fruit	Eclair chocolat	Petit Louis	Fromage blanc et miel	Fruit
Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO	Marbré chocolat	Pain BIO - confiture framboise	Prince LU vanille
Jus multifruits BIO	Vache qui rit	Lait nature	Fruit	Lait chocolaté


La qualité :


 **PL** : Produits locaux


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


 **pain BIO**


 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



 **AB** : 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**

* 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
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 10 au vendredi 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 végétarien	Taboulé	Carottes râpées	Concombre et dés de cantal vinaigrette échalotte
	Pizza au fromage	Filet de poisson meunière	Rôti de porc* HVE jus aux oignons *Rôti de dinde LBR	Sauté de bœuf LBR provençale
	Salade iceberg	Petits pois mijotés	Lentilles BIO	Rataouille à la Niçoise
	Yaourt aux fruits mixés BIO	Gouda au cumin IGP	Flan vanille nappé caramel BIO	Entremet chocolat et Ourson guimauve
	Pomme cuite au caramel	Fruit		*** Pâques ***
	Pain BIO - confiture abricot	Barre de céréales muesli pommes Lait fraise	Pain BIO Petit Louis	Chausson aux pommes boulangier Fruit


La qualité :




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




ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est





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




AB : produit issu de l'agriculture biologique




Repas végétarien 



HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale



* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes



** Produit de Bretagne

* 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 17 au vendredi 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille et cornichon	Tomates vinaigrette locale	Radis roses et beurre	Salade iceberg et tomates	Haricots verts vinaigrette
Sauté de dinde LBR sauce Catalane	Blanquette de veau	Moussaka végétarienne (bolognaises lentilles BIO)	Hamburger (bœuf)	Cabillaud sauce au curry
Haricots verts BIO	Riz pilaf BIO	Riz pilaf BIO	Frites au four	Purée de patates douces
Cantal AOP	Brie BIO	Yaourt nature	Compote de pommes maison et cigarettes	Mimolette
Fruit	Crème dessert vanille	Tarte grillée cerise		Fruit
*** Vacances ***				
Pain BIO et confiture de fraise	Pain BIO et confiture	Pain BIO	Quatre-quart	Pain BIO et miel
Compote de pommes	Fruit	Kiri crème BIO	Lait chocolat	Jus multifruits 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 24 au vendredi 28 avril 2023

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurres vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Tomates et maïs	Emincé de choux blancs BIO et noix	Salade iceberg
Estouffade de bœuf LBR	Œufs BIO à la florentine	Poulet LBR rôti	Merlu sauce ail et fines herbes	Parmentier de bœuf BIO
Haricots blancs BIO sauce tomate	(Epinards BIO béchamel)	Pommes noisettes	Bâtonnets de carottes	
Saint Nectaire AOP	Emmental	Fromage blanc nature	Cantal AOP	Camembert BIO
Fruit	Fruit	Compote de pommes et poires maison	Cake au chocolat et crème anglaise	Mangue au naturel
*** Vacances ***				
Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO	Pompon	BN fraise	Pain BIO - confiture de framboises
Compote de pommes	Vache qui rit	Fruit	Lait nature	Fruit

La qualité :

 pain BIO

 **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

* 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
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.