



## Menus

Du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Betteraves BIO vinaigrette locale	Taboulé aux pois chiches	
		Blanquette de veau	Omelette nature BIO et emmental râpé	Filet de poisson frais sauce tomate
		Riz pilaf BIO	Ratatouille à la Niçoise	Purée provençale
		Saint Nectaire AOP	Fruit	Emmental
		Ile Flottante et amandes effilées		Fruit
		<b>*** Repas Intergénérationnel ***</b>		
		Pain d'épices	Pain BIO	Pain BIO - confiture abricots
		Compote pom fraises BIO	Kiri crème BIO	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



\* 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 mars 2023

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre		Velouté de légumes	Céleri rémoulade	
Mijoté de bœuf LBR sauce olives	Pané fromage	Tartiflette de dinde	Filet de poisson frais sauce curry	Filet de poulet LBR sauce Normande
Choux-fleurs BIO gratin	Petits pois mijotés	Salade iceberg	Purée de patates douces	Batonnets de carottes persillées Mimolette
Tarte tatin	Fromage blanc nature	Crème dessert spéculoos	Flan vanille nappé de caramel BIO	Fruit BIO
Pain BIO	Pain BIO - barre de chocolat BIO	Prince goût vanille	Gâteau fromage blanc	Pain BIO - confiture de fraise
Vache qui Rit	Jus multi fruits BIO	Fruit	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

 **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

 **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 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de lentilles BIO, avocat et féta AOP	Haricots beurres vinaigrette échalote	Choux-fleurs et sauce crème ciboulette	Carottes rapée BIO et dés d'emmental
Quenelle sauce aurore	Aiguillette de poulet aux céréales	Poulet LBR rôti	Rôti de porc* HVE jus échalotes *Rôti de dinde LBR jus échalotes	Tajine de veau
Torti tricolore	Carottes persillées BIO	Pommes noisettes	Haricots blancs sauce tomates BIO	Semoule et légumes tajine
Brie BIO		Gouda au cumin	Petit suisse aromatisé	
Fruit BIO	Flan vanille BIO	Fruit		Crème caramel
Marbré chocolat	Pain BIO	Pain BIO- confiture abricot	Briochette pépité chocolat	Pain BIO
Fruit	Petit Louis	Yaourt à boire	Fruit	Kiri crème 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

 **pain BIO**

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

 **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 20 au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
	Dés de betteraves cuites BIO	Salade iceberg	Concombre vinaigrette locale	
Bœuf LBR sauce provençale	Pizza au fromage	Filet de poisson meunière frais	Bolognaises de thon	Sauté de porc* HVE aux poivrons *Filet de poulet LBR sauce poivrons
Purée de pommes de terre	Salade iceberg	Duo de petits pois et carottes	Coquillettes BIO et emmental râpé	Printanière de légumes
Emmental	Yaourt aux fruits mixé BIO	Yaourt nature		Cantal AOP
Fruit		Eclair au chocolat	Ile flottante	Fruit
Quatre-quart	Pain BIO - miel	Barre céréales muestli abricot	Pain au chocolat boulanger	Pain BIO - confiture framboise
Lait fraise	Fruit	Fruit	Fruit	Jus multi fruits 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



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 27 au vendredi 31 mars 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Velouté de patates douces		Endives et croûtons vinaigrette	Choux blancs BIO et dés de mimolette	
Sauté de dinde LBR sauce paprika	Saucisse de Francfort* *Saucisse de volaille	Bœuf LBR Bourguignon	Chili Sin Carne	Filet de poisson frais sauce basilic
Choux-fleurs BIO gratin	Purée de céleri	Navets et carottes BIO	Riz pilaf BIO	Penne rigate BIO
Fruit	Cantal AOP	Brie BIO	Fromage frais aux fruits	Emmental râpé Orange et suprême chocolatée
Pain BIO	Biscuit BN à la fraise	Pain BIO - confiture abricots	Pain BIO - barre de chocolat BIO	<b>*** Poisson d'Avril ***</b>
Vache qui Rit	Lait nature	Fruit	Fruit	Financier 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

 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.

