




## Menus SCOLAIRE

Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Concombre et dés de mimolette		Mousse de canard et cornichon	Tomates BIO et maïs	
Bœuf LBR à la moutarde	Jambon blanc* R : Blanc de poulet	Quiche tomates et fromages	Coquille sauce bolognaise aux lentilles BIO	Filet de poisson sauce provençale
Choux-fleurs BIO et PDT persillées	Piémontaise	Salade iceberg	Emmental râpé	Ratatouille et semoule
	Petit Louis	Cantal AOP		Fromage frais vanille
Riz au lait	Compote de pommes et fraises BIO	Fruit	Flan vanille BIO	Fruit
	<b>*** Repas froid ***</b>			
Pain BIO et pâte de fruit	Prince LU chocolat	Quatre-quart	Pain BIO	Pain BIO et pâte à tartiner
Fruit	Fruit	Jus de pommes BIO	Vache qui Rit	Lait nature

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée 

 IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Billes de melon et mozzarella à la menthe	Tartinable d'artichaut et chips tortillas	Feuilleté aux légumes	Raita de concombre à la menthe et gressin sésame	
Sauté de veau sauce Italienne	<b>Filet de poisson meunière</b>	Gratin de courgettes et raviole	<b>Manchon de poulet LBR et sauce barbecue maison</b>	Chipolatas* et ketchup
Frites, légumes (pois gourmands, maïs, haricots rouges, pois chiches)	Purée provençale	Petit moule ail et fines herbes	<b>Riz pilaf BIO</b>	Saucisse de volaille
Gâteau fruits de passion maison	Yaourt aux fruits mixés BIO	Fraises chantilly	Panna cotta et coulis de mangue	Fenouil et pommes de terre bechamel
<b>*** Semaine des fruits et légumes frais ***</b>				
Pik et croque	Pain BIO et confiture de fraises	Pain BIO et beurre	Chausson aux pommes boulanger	Pain d'épices
Fruit	Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote pommes



**Pain BIO** tous les jours



**Pêche durable**



**LBR** : Label Rouge

**Poisson frais**



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Produit local**



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)

**BIO** : produit issu de l'agriculture biologique



**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



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



\* 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.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Radis rose et beurre		Crêpe aux champignons	Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Melon Charentais BIO
Aiguillettes de poulet corn flakes	Sauté de bœuf LBR au paprika	Moules à la crème	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Œufs durs BIO et mayonnaise
Purée de carottes	Blé perle	Frites au four	Choux-fleurs BIO persillés	Salade de pâtes BIO
	Saint Paulin BIO	Yaourt nature local		Fromage frais aux fruits
Flan chocolat BIO	Fruit	Banane sauce chocolat maison	Fruit	
		<b>*** ÉTÉ / fête de la musique ***</b>		<b>*** Repas froid ***</b>
Pain BIO et miel	Madeleine nature	Marbré au chocolat	Pain BIO	Pain BIO et confiture abricot
Fruit	Jus multifruits BIO	Compote gourde	Chanteneige	Fruit

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée 

 IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune		Pastèque BIO	Dés de concombre et cantal AOP	
Curry de pois chiches	Steak haché de bœuf cuit , ketchup maison	Paëlla de la mer	Sauté de veau marengo	Filet de poisson meunière
Riz pilaf BIO	Pommes noisettes		Fenouils sauce béchamel	Ratatouille et pommes de terre
Yaourt nature local	Saint Nectaire AOP	Emmental		Camembert BIO
Datte	Fruit	Crème caramel	Tarte pommes et rhubarbe	Fruit
Pain BIO	Pain BIO et barre de chocolat BIO	Biscuit BN fraise	Brioche tranchée	Pain BIO et pâte de fruits
Kiri BIO	Lait nature	Fruit	Fruit	Jus de pommes BIO

Pain BIO tous les jours

LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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



\* 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.



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mini roulés au fromage		Salade et tomates BIO, sauce blanche	Courgettes râpées vtgte miel	
Sauté de bœuf LBR sauce basquaise	Omelette nature BIO	Kebab de dinde marinée	Bolognaises de thon	Blanc de dinde LBR, mayonnaise
Carottes bâtonnets à l'ail	Riz et julienne de légumes	Frites au four	Coquille BIO / emmental râpé	Macédoine mayonnaise
Duo de melon	Cantal AOP	Mimolette	Compote de pommes maison	Yaourt nature local
	Fruit	Mousse au chocolat au lait		Fruit
				<b>*** Repas froid ***</b>
Gâteau fromage blanc	Pompon	Pain BIO et confiture de fraises	Pain BIO et pâte à tartiner	Pain BIO
Lait fraise	Compote gourde	Fruit	Lait nature	Vache qui rit



**Pain BIO** tous les jours



**LBR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**IGP** : Indication Géographique Protégée

**BIO** : produit issu de l'agriculture biologique



**Pêche durable**

**Poisson frais**



**Produit local**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)

**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



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



\* 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.