





Menus SCOLAIRE


Du lundi 1er au vendredi 5 mai 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
FERIE	Mini roulés fromage	Salade iceberg	Dés de concombres et emmental	Cœufs durs BIO et mayonnaise
	Sauté de bœuf LBR aux olives	Carbonara de dinde	Aiguillettes de poulet corn flakes	Moussaka végétarienne
	Haricots vert BIO à l'ail	Penne Rigate BIO / emmental râpé	Purée de pommes de terre	Riz pilaf BIO
	Fruit	Cantal AOP Compote de pommes et fraises BIO	Flan vanille BIO	Fruit
	Pain BIO Chanteneige	Quatre-quart Fruit BIO	Pain BIO et confiture de fraises Fruit	Pain d'épice et beurre Lait chocolaté

 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 8 au vendredi 12 mai 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
FERIE	Salade iceberg	Rillettes de saumon et toast	Tomates BIO vinaigrette balsamique	
	Brandade de morue	Boulettes de bœuf BIO, sauce à la crème et de confiture d'airelles	Pizza 3 fromages (Camembert, Mozzarella et Emmental)	Bourguignon de bœuf LBR
		Petits pois		Gratin Dauphinois
	Terra Nostra BIO	Yaourt nature local	Panna cotta caramel	Galet de la Loire
	Pastei de Nata	Cake à la cannelle	Et son macaron	Poire façon Belle-Hélène
	*** Portugal ***	*** Suède ***	*** Italie ***	*** France ***
	Prince LU vanille	Pain BIO	Pain BIO et miel	Pain au chocolat boulanger
	Fruit BIO	Kiri BIO	Fruit	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 15 au vendredi 19 mai 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
	Haricots blancs tomates aux herbes	Rémoulade de radis	FERIE	*** Vacances ***
Sauté de bœuf LBR marengo	Filet de poisson meunière	Omelette nature BIO		
Purée de céleri	Choux-fleurs persillés BIO	Ratatouille à la Niçoise		
Cantal AOP		Yaourt nature local		
Fruit	Fruit	Tarte grillée abricot		
*** Pain au maïs ***	*** Pain de campagne ***	*** Pain Bleu Blanc Cœur ***		
Pain BIO et confiture abricots	Pain BIO	Pain BIO et barre de chocolat BIO		
Lait nature	Vache qui rit	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 22 au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chili Sin Carne Riz pilaf BIO Emmental Fruit	Taboulé et féta AOP	Salade et tomate	Emincé de tomates BIO et Cantal AOP	Filet de poisson sauce crème et ciboulette
	Mijoté de veau sauce Italienne	Hamburger	Paupiette de dinde sauce marengo	
	Courgettes à l'ail	Frites au four	Haricots verts BIO	Semoule
	Fruit	Fruit	Compote de pommes maison	Tarte pommes et rhubarbes
Pain BIO et pâte à tartiner Jus de pommes BIO	Biscuit BN fraise Lait chocolat	Cake rocher aux fruits Fruit	Marbré au chocolat Fruit BIO	Pain BIO Kiri BIO



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.



Menus SCOLAIRE

Du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
FERIE	Melon Charentais	Betteraves cuites BIO		Salade de pommes de terre et dés de mimolette
	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	Filet de poisson sauce rougail	Œufs durs BIO mayonnaise	Rôti de porc* HVE au jus *Roti de dinde LBR au jus
	Lentilles BIO et locales mijotées Yaourt aux fruits mixés BIO	Purée de carottes Fromage frais vanille	Salade de pâtes BIO Cantal AOP	Epinards branche BIO béchamel
		Fruit	Fruit *** Repas froid ***	Fruit
	Pain BIO et miel Fruit BIO	Brioche tranchée Lait fraise	Pain BIO et confiture fraises Jus multi fruits BIO	Donut chocolat 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.