




Menus SCOLAIRE

Du lundi 4 au vendredi 8 septembre 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Melon Charentais		Concombre et dés d'emmental vinaigrette locale		
Sauté de dinde LBR sauce normande	Légumes couscous	Steak haché et ketchup	Sauté de bœuf LBR sauce basquaise	Fish & Chips
Purée de pommes de terre	Et semoule	Coquille BIO / gratin	Ratatouille à la Niçoise et pommes de terre Mimolette	(Poisson meunière et frites)
Fromage blanc & confiture de fraises	Cantal AOP	Compote de pommes maison	Fruit	Camembert BIO
*** Rentrée Scolaire ***	Fruit			Kiwi
				France - Nouvelle-Zélande
BN pocket fraise	Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO	Pain BIO et confiture	Quatre-quart
Fruit	Compote de fruits	Babybel	Yaourt à boire	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 11 au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Blanquette de veau	Concombre vinaigrette locale	Dés de betteraves cuites BIO	Melon Charentais	Courgettes râpées et dés de mimolette
	Rôti de dinde LBR sauce tomate	Blanc de volaille / ketchup	Flar normand (choux-fleurs, PDT, camembert BIO) Salade verte	Filet de poisson sauce crème et ciboulette
	Duo de carottes et lentilles BIO	Torti tricolores et emmental râpé	Yaourt arôme local	Petits pois
Vache qui Rit	Haricots verts BIO	Fruit	France - Uruguay	Flan vanille BIO
Fruit	Beignet chocolat			
Pain BIO - confiture	Pain BIO	Brioche tranchée	Pain au chocolat boulanger	Pompon cœur cacao
Lait nature	Vache qui Rit	Jus de fruits BIO	Fruit	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 18 au vendredi 22 septembre 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites cubes BIO et dés d'emmental vinaigrette locale	Effiloché de carottes vinaigrette locale			Tomates et dés de cantal AOP
Aiguillettes de poulet corn flakes	Pizza au fromage	Potimenter de bœuf (haché de bœuf BIO)	Filet de merlu sauce tomate	Carbonade de bœuf LBR
Purée de brocolis BIO	Salade verte	Salade melée	Riz pilaf BIO	Courgettes et pommes de terre
Fruit	Ile flottante	Petit Louis	Galet de la Loire	Compote de pommes maison
		Fruit	Fruit	
			France - Namibia	
Pain BIO	Marbré chocolat	Pain BIO et miel	Pain BIO et pâte à tartiner	Prince vanille
Kiri crème BIO	Fruit	Lait fraise	Jus de fruits BIO	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 25 au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Choux rouges BIO	Rigolou fromage		Taboulé aux légumes et dés d'emmental	Carottes râpées vinaigrette locale
Curry de pois chiches	Sauté de bœuf LBR sauce Bordelaise	Filet de poisson sauce crème	Paupiette de dinde sauce normande	Bolognaises de thon
Riz pilaf BIO	Haricots beurres	Purée de courgettes	Petits pois / carottes	Coquille BIO et fromage râpé
Fromage blanc vanille	Fruit	Cantal AOP	Fruit	Crème dessert chocolat
Moelleux aux pommes	Pain BIO	Financier aux amandes	Pain BIO et barre de chocolat BIO	Pain BIO et confiture
Fruit	Chanteneige	Fruit	Yaourt à boire	Fruit



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.