




## Menus SCOLAIRE

Du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

| LUNDI                             | MARDI                 | MERCREDI                              | JEUDI                     | VENDREDI  |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|
| Carottes râpées et dés d'emmental | Céleri rémoulade      | Rillettes de poulet et cornichon      |                           | Tartinable d'artichaud   |
| Filet de poisson meunière         | <b>Pot au feu LBR</b> | Sauté de dinde LBR façon poule au pot | Parmentier de bœuf maison | Pizza fromage  |
| Choux-fleurs persillés BIO        | Et ses légumes        | Purée de céleri                       | Salade iceberg            | Salade   |
| Riz au lait                       | Tarte aux pommes      | Fruit                                 | <b>Camembert BIO</b>      | Liégeois chocolat  |
| <b>Pain BIO et confiture</b>      | Quatre-quart          | <b>Pain BIO</b>                       | <b>Pain BIO et miel</b>   | Madeleine nature   |
| Fruit                             | Fruit                 | Chanteneige                           | Lait nature               | 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 9 au vendredi 13 octobre 2023

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                      | JEUDI   | VENDREDI                    |
|--|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
|  | Salade verte et dès de mimolette  | Velouté de lentilles corail   |   | Emincé de choux blancs BIO  |
| Curry de pois chiche                                       | Œufs pochés   | Tajine de bœuf LBR aux lupins | Saucisse de Toulouse*<br>Saucisse de volaille | Bolognaises de lentilles    |
| Riz pilaf BIO  | Purée de pois cassés  | Légumes tajines               | Haricots blancs BIO<br>sauce tomate           | Torti et emmental râpé      |
| Emmental   |   |                               | Brie BIO                                      |                             |
| Fruit  | Flan vanille BIO  | Fruit                         | Fruit   | Brownie aux haricots rouges |
| <b>*** Semaine de la découverte : les légumineuses ***</b> |   |                               |   |                             |
| Biscuit BN fraise  | Pain BIO et barre de chocolat BIO   | Pain au chocolat boulanger    | Pain d'épice et beurre                        | Pain BIO et confiture       |
| Jus multifruits BIO  | Fruit   | Lait nature                   | Compote                                       | 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 16 au vendredi 20 octobre 2023


| LUNDI                       | MARDI                             | MERCREDI                                     | JEUDI                                  | VENDREDI  |
|-----------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| Salade verte                |                                   | Coleslaw                                     |  | Houmous de betteraves  |
| Croque monsieur à la dinde  | Aiguillette de poulet corn flakes | Filet de cabillaud sauce ail et fines herbes | Sauté de bœuf LBR au paprika           | Pâtes rose sauce crémeuse  |
| Yaourt mixés BIO            | Petits pois                       | Blé perle                                    | Courgettes et pommes de terre Emmental | Yaourt fraise local  |
| Fruit                       | Cantal AOP                        | Flan chocolat BIO                            | Fruit                                  | Clafoutis aux fruits rouges  |
|                             |                                   |  |  | <b>*** Menu ROSE ***</b>   |
| Pain BIO et pâte à tartiner | Pain BIO - confiture              | Briochette pépites chocolat                  | Madeleine nature                       | Pain BIO   |
| Jus de fruits BIO           | Lait chocolat                     | Fruit  | Lait fraise                            | 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.



**Menus SCOLAIRE**

**Du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2023**

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI       | VENDREDI  |
|---|--|---|--|---|
| Emincé de choux rouges<br>BIO et dés Fourme<br>d'Ambert AOP | Saucisse de volaille<br><br>Fenouil et PDT sauce<br>béchamel<br>Saint Paulin BIO | Pousses d'épinards, dés<br>d'emmental et croûtons | Pizza aux légumes<br><br>Salade verte<br>Mimolette<br>Compote de pommes<br>maison & Sablés BIO | Kebab de dinde marinée<br><br>Frites au four<br>Yaourt à boire<br>Fruit |
| Filet de lieu sauce beurre<br>blanc                         |  | Estouffade de bœuf LBR                            |  |   |
| Choux-fleurs persillés BIO                                  |  | Purée de panais                                   |  |   |
| Tarte poire Bourdaloue                                      | Fruit  | Crème dessert caramel                             |  |   |
| <b>*** vacances scolaires ***</b>                           |  |   |  |   |
| Financier aux amandes                                       | Pain BIO   | Pain BIO et barre de<br>chocolat BIO              | Pain BIO - miel  | Cake rocher framboise   |
| Fruit   | Kiri crème BIO   | 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.




**Menus SCOLAIRE**

**Du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023**


| LUNDI                        | MARDI   | MERCREDI     | JEUDI  | VENDREDI                          |
|------------------------------|---|--------------|---|-----------------------------------|
|                              | Cocktail d'Halloween (jus d'orange et sirop de grenadine) | <b>FERIE</b> | Velouté de légumes variés   |                                   |
| Merlu sauce crème ciboulette | Burger orange (bœuf)                                      |              | Tarte de chèvre et épinard  | Carbonara de saumon               |
| Purée de courgettes          | Frites  |              | Salade verte  | Penne Rigate BIO et emmental râpé |
| Cantal AOP                   | Fromage blanc et coulis de fruits rouges                  |              | Pik et croque   | Petit Louis                       |
| Fruit                        |   |              |   | Fruit                             |
| 0                            | *** Halloween ***   |              |   | 0                                 |
| Pain BIO et confiture        | Chamonix orange   |              | Pain BIO  | Cake à la cannelle maison         |
| Jus de fruits BIO            | Orange  |              | Chanteneige   | Compote à boire                   |

 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.