




Menus SCOLAIRE

Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
	Céleri rémoulade	Salade verte	Carottes râpées BIO	Velouté de lentilles corail BIO
Omelette BIO nature	Sauté de veau sauce marengo	Hamburger de bœuf	Filet de cabillaud sauce crème et ciboulette	Jambon blanc* Blanc de dinde
Pommes persillées	Petits pois	Frites au four	Purée d'épinard	Carottes persillées BIO
Cantal AOP		Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	
Fruit BIO	Flan vanille BIO			Fruit BIO
Gaufre flash	Gâteau fromage blanc	Pain BIO	Prince vanille	Pancakes
Lait fraise	Fruit BIO	Vache qui Rit	Fruit	Compote de pommes

 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 13 au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
	Salade verte et croûtons	Taboulé et dés de cantal		Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LBR façon tajine	Filet de poisson meunière	Poulet rôti LBR	Rôti de porc* HVE au jus oignons Rôti de dinde LBR	Chili Sin carne
Semoule et légumes tajine	Choux-fleurs BIO gratin	Purée de carottes	Lentilles BIO mijotées	Riz pilaf BIO
Mimolette			Camembert BIO	Petit suisse aromatisé
Fruit BIO	Eclair chocolat	Fruit	Fruit BIO	
Marbré chocolat	Biscuit BN fraise	Pik et croque	Brioche tranche	Pain BIO et confiture
Jus de pommes BIO	Fruit BIO	Compote pommes et fraises BIO	Lait chocolat	Fruit 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 20 au vendredi 24 novembre 2023


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Sauté de veau sauce fromage ail et fines herbes	Blanquette de dinde LBR	Coleslaw BIO	Velouté de courgettes	Emincé de choux rouges BIO
Haricots verts BIO persillés	Petits pois et carottes	Dos de cabillaud sauce Provençale	Pizza au fromage	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille
Emmental	Saint Paulin BIO	Purée de pois cassés BIO	Salade iceberg	Purée de pommes de terre
Banane sauce chocolat maison	Cookies	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits mixés BIO	Pik et croque
*** Semaine Européenne de la Réduction des Déchets ***				
Prince LU chocolat	Quatre-quart	Pain BIO et confiture	Financier à partager	Gaillardise abricot
Lait nature	Yaourt à boire	Fruit BIO	Fruit	Fruit 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 27 novembre au vendredi 1er décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potirons à la vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette locale			Choux blancs BIO et dés de mimolette
Œufs durs BIO	Rougail de poisson	Bœuf LBR Bourguignon	Viande carbonara (dinde)	Paupiette de dinde sauce crème
Epinards BIO béchamel	Haricots blancs sauce tomate	et ses légumes	Penne BIO et fromage râpé	Duo de carottes persillées
Fruit	Fromage blanc vanille	Cantal AOP Fruit BIO	Petit Louis Fruit	Beignet pommes
Brioche tranche	Pain BIO	Cookies (BPA)	Gaufre liégeoise	Barre céréales abricot
Jus de pommes BIO	Chanteneige	Lait chocolat	Compote de fruits	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.