





**Menus SCOLAIRE**

Du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023


| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                            | JEUDI                             | VENDREDI                          |
|--|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|  | Céleri rémoulade  | Salade verte                        |                                   | Velouté de courgettes             |
| Sauté de bœuf LBR sauce marengo                  | Légumes tajine et semoule   | Kebab de dinde marinée              | Dos de cabillaud sauce provençale | Jambon blanc*<br>*Jambon de dinde |
| Petits pois                                      |   | Frites au four                      | Purée de carottes                 | Gratin dauphinois                 |
| Yaourt aux fruits BIO                            | Mimolette   |                                     | Camembert BIO                     |                                   |
| Fruit  | Moelleux saveur citron  | Yaourt à boire                      | Fruit                             | Fruit                             |
| Brioche pépites de chocolat<br>Jus de fruits BIO | Financier aux amandes<br>Fruit BIO  | Pain d'épice et beurre<br>Fruit BIO | Madeleine<br>Lait chocolaté       | Pain BIO<br>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 

 LOCAL  
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 décembre 2023


| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                      | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|-------------------------------|--|--|
| Carottes râpées et dés d'emmental   | Velouté de poireaux et PDT  | Roulé fromage                 | Choux rouges BIO                                     |  |
| Omelette BIO basquaise  | Pizza aux 3 fromages BIO  | Sauté de veau à la provençale | Rôti de porc HVE* au jus<br>Rôti de dinde LBR au jus | Filet de merlu sauce Napolitaine                     |
| Riz BIO   |   | Gratin de choux-fleurs        | Lentilles mijotées                                   | Ratatouille à la Niçoise et PDT                      |
| Liégeois chocolat   | Cantal AOP<br>Fruit BIO   | Fruit BIO                     | Yaourt aromatisé local                               | Saint Nectaire AOP<br>Fruit                          |
| Marbré chocolat<br>Fruit BIO  | Cookies (boulangier)<br>Jus multi fruits BIO  | Pain BIO<br>Kiri BIO          | Prince LU vanille<br>Fruit                           | Pain au lait et barre de chocolat BIO<br>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 18 au vendredi 22 décembre 2023

| LUNDI  | MARDI                 | MERCREDI                         | JEUDI  | VENDREDI                              |
|---|-----------------------|----------------------------------|--|---------------------------------------|
| Carottes râpées   |                       | Salade verte et dés de mimolette | Apéritif de Noël                                   |                                       |
| Pané fromage / sauce tomate   | Goulash de bœuf LBR   | Dos de colin sauce poivrons      | Aiguillettes façon fish and chips / Ketchup maison | Steak haché sauce ail et fines herbes |
| Coquille BIO / Emmental   | Epinards BIO béchamel | Haricots verts BIO persillés     | Pommes noisettes                                   | Purée de carottes                     |
| Ile Flottante   | Emmental              | Fromage frais aux fruits         | Dessert festif                                     | Saint Paulin BIO                      |
|   | Fruit BIO             |                                  | *** Repas de fin d'année ***                       | Fruit BIO                             |
| Pain BIO  | BN fraise             | Gâteau au fromage blanc          | Barre céréales abricots                            | Cookies (boulangier)                  |
| Chanteneige   | Jus de pommes BIO     | Fruit 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 25 au vendredi 29 décembre 2023

| LUNDI                   | MARDI                                 | MERCREDI  | JEUDI                                  | VENDREDI                                 |
|-------------------------|---------------------------------------|---|--|--|
| <b>FERIE</b>            | Dés de betteraves cuites<br>BIO       | Œufs durs BIO   | Salade verte                           | Mâches et accras de morue                |
|                         | Sauté de bœuf LBR<br>sauce aux olives |   | Burger de bœuf                         | Dos de loup de mer sauce<br>beurre blanc |
|                         | Haricots beurres<br>persillés         | Légumes tajine et<br>pommes vapeurs<br>Mimolette        | Frites au four /<br>mayonnaise ketchup | Pomme rösti                              |
|                         | Crème dessert vanille et<br>Smarties  | Dattes sèches   | Compote pomme<br>maison et sablés      | Montagne exotique                        |
| <b>*** Vacances ***</b> |                                       |   |  |  |
|                         | Pain BIO<br>Vache qui rit             | Pain tranché et pâte à<br>tartiner<br>Jus de fruits BIO | Pompon cœur cacao<br>Fruit BIO         | Cake à la cannelle<br>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.



## Menus SCOLAIRE

Du lundi 1er au vendredi 5 janvier 2024


| LUNDI        | MARDI                              | MERCREDI                              | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| <b>FERIE</b> | Roulé fromage                      |                                       | Carottes râpées BIO   |  |
|              | Sauté de veau marengo              | Filet de merlu sauce tomate           | Œufs brouillés  | Poulet LBR rôti                                  |
|              | Duo de carottes                    | Purée provençale                      | Frites au four / mayonnaise ketchup   | Epinars branche BIO<br>béchamel<br>Camembert BIO |
|              | Crème dessert chocolat et Smarties | Cantal AOP                            | Compote pomme poire maison et sablés BIO  | Fruit  |
|              | <b>*** Vacances ***</b>            |                                       |   |  |
|              | Marbré chocolat<br>Fruit BIO       | Spéculoos<br>Compote pomme fraise BIO | Pain BIO<br>Kiri BIO  | Gâteau fromage blanc<br>Lait fraise              |

 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.