



**Menus SCOLAIRE**

Du lundi 5 au vendredi 9 février 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées et dés de cantal AOP	Potage aux légumes	Salade verte et maïs	
Bœuf LBR marengo	Filet de poisson meunière	Pâtes sauce carbonara (dinde)	Rôti de porc* LBR au jus Rôti de dinde LBR au jus	Bolognaises de lentilles
Julienne et pommes de terre	Haricots verts BIO persillés	Yaourt nature local	Haricots coco sauce tomate	Penne BIO et emmental
Cantal AOP		Fruit	Crème dessert vanille	Kiri crème
Fruit Bio	Riz au lait			Fruit
Pain d'épice / beurre	Financier	Pain BIO	Prince LU chocolat	Pompon
Lait fraise	Poire BIO	Vache qui rit	Banane	Compote de pommes et fraises



**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 12 au vendredi 16 février 2024


LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nems de légumes et salade verte	Carottes et maïs	Velouté de potirons et vache qui rit	Dés de betteraves cuites BIO	Aiguillettes de poisson corn flakes / ketchup  Haricots verts BIO persillés Pik et croque
Riz façon cantonnais maison (aux œufs)	Steak haché jus aux oignons	Croque monsieur (volaille)	Blanquette de dinde LBR	
Compote pomme ananas coco	Choux-fleurs persillé	Salade	Purée de pommes de terre	
<b>*** Nouvel An Chinois ***</b>	<b>*** Mardi Gras ***</b>	Banane et coulis de fruits rouges	Fruit	Fruit
Pain BIO et confiture	Barre céréales pommes	Cookie boulanger	Pain BIO	Marbré chocolat
Clémentine	Pomme BIO	Jus de pommes BIO	Kiri BIO	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 19 au vendredi 23 février 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENREDI
		Choux blancs BIO moutarde à l'ancienne	Carottes râpées BIO vinaigrette locale	Taboulé et dés de mimolette
Cordon bleu	Cheeseburger	Sauté de veau au curry	Tajine de semoule et pois chiches, jus au curry	Dos de colin sauce crème ciboulette
Petits pois et carottes	PDT noisettes	Julienne de légumes	Fromage blanc et miel	Purée de potirons
Cantal AOP	Fromage blanc vanille	Clafoutis fruits rouges maison	Dattes	Yaourt aromatisé BIO
Fruit BIO	Fruit			
Gaufre liégeoise	Pompon	Brioche tranchée	Biscuit BN fraise	Grande madeleine nature
Jus multifruits BIO	Yaourt à boire	Banane	Orange	Poire 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 26 février au vendredi 1er mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
	Choux rouges et noix	Carottes râpées BIO	Salade verte et maïs	
Sauté de bœuf LBR hongroise	Tenders de volaille	Dos de cabillaud sauce provençale	Croque monsieur dinde (maison)	Parmentier de lentilles (lentilles BIO)
Epinards BIO béchamel	Haricots beurres persillés	Torti tricolores / emmental râpé	Camembert BIO	Salade iceberg
Saint Paulin BIO		Yaourt aromatisé BIO	Compote pomme et fraise	Emmental
Poire BIO	Crème coco maison			Orange sanguine
<b>*** Vacances scolaires ***</b>				
Gaillardise abricot	Pain BIO - pâte à tartiner	Pik et croque	Brioche pépites chocolat	Pain BIO
Lait nature	Clémentine	Pomme BIO	Banane	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 4 au vendredi 8 mars 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
	Céleri rémoulade		Choux blancs et croûtons	Salade verte
Hot dog de volaille	Bolognaise de thon	Légumes couscous &	Sauté de bœuf LBR sauce forestière	Kebab de dinde marinée
PDT noisettes / Ketchup	Coquille BIO et emmental râpé	Semoule aux épices	Julienne de légumes	Potatoes / Sauce blanche
Mimolette		Cantal AOP		Compote pomme et fraise
Clémentine	Ile flottante	Pomme BIO	Cake au chocolat maison	
<b>*** Vacances scolaires ***</b>				
Pain au lait et barre de chocolat BIO	Barre céréale abricots	Quatre quart	Pain BIO	Prince LU vanille
Poire BIO	Orange	Lait fraise	Vache qui rit	Banane

 **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.