





**Menus SCOLAIRE**

Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
Pané fromage sauce tomate	Dahl de lentilles	Velouté de légumes	Céleri rémoulade	Radis roses et beurre
Petits pois mijotés	Pommes de terre vapeurs	Croziflette de dinde	Filet de lieu sauce curry	Mijoté de bœuf LBR sauce olives
Fromage blanc aux fruits mixés BIO	Saint Paulin BIO	Salade iceberg	Purée de carottes	Choux-fleurs gratin
Fruit BIO	Fruit BIO	Flan chocolat BIO	Petit Louis	Tarte Bourdaloue
Pain BIO	Cookies boulanger	Biscuit BN fraise	Gâteau fromage blanc	Barre de céréales abricots
Kiri BIO	Compote de pommes et fraises BIO	Fruit BIO	Fruit	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 18 au vendredi 22 mars 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Tajine de veau	Crousty tenders de volaille	Haricots beurres vgtte échalote	Carottes râpées BIO	Dés de betteraves cuites BIO
Légumes tajines & Semoule aux épices	Carottes persillées BIO	Potimenter de bœuf (bœuf BIO)	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Mac & Cheese
Saint Nectaire AOP	Cantal AOP	Salade verte	Purée de haricots verts	Salade iceberg
Ananas tranché	Fruit BIO	Roulé génoise chocolat et confiture de fraise	Petit suisse aromatisé	Crème dessert vanille
Marbré chocolat	Prince LU vanille	Pain BIO	Pompon	Brioche tranchée
Fruit	Yaourt à boire	Petit Louis	Fruit	Jus multifruits 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 25 au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENREDI 
	Guacamole et tortilla chips	Choux rouges BIO		Velouté de carottes à la crème
Boeuf LBR sauce provençale	Chili Sin Carne	Poulet LBR rôti	Filet de poisson meunière	Cœufs durs BIO
Printanière de légumes	Riz pilaf BIO	Pommes paillasson	Purée de courgettes	Epinards BIO béchamel
Emmental			Mimolette	
Fruit	Flan vanille nappé caramel BIO	Fromage blanc aux fruits mixés BIO	Fruit	Dessert gourmand
				<b>Pâques</b>
Pain BIO et miel	Financier	Pain BIO	Cookies boulanger	Gaillardise abricot
Jus de pommes BIO	Fruit BIO	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 1er au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
<b>FERIE</b>	Crêpe au fromage	 Aiguillettes de poisson fish & chips / ketchup maison	Salade iceberg	Paupiette de dinde sauce marengo
	Mijoté de veau sauce basquaise	Purée de potiron	Omelette BIO sauce basquaise	Printanière de légumes
	Haricots verts BIO persillés	Fromage blanc nature	Penne BIO et emmental râpé	P'tit Louis
	Fruit	Carot'Cake	Compote pommes passion	Fruit
		<b>POISSON D'AVRIL</b>		
	Quatre quart	Briochette pépites de chocolat	Prince LU chocolat	Pain BIO
	Lait nature	Fruit	Fruit BIO	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.