









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Steak haché et ketchup maison Pommes de terre noisette Petit Louis Fruit	Filet de poisson meunière Haricots verts BIO Fromage frais vanille Fruit	FERIE	FERIE	FERME
Pain BIO et confiture	Quatre-quart			
Orange	Jus de pommes BIO			



Pain BIO tous les jours



AOP : Appellation d'Origine Protégée





IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique

















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.











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon jaune	Salade Liégeoise (PDT, HV, dés de dinde)		Salade Niçoise (tomates, poivrons, oignons et œufs)
Brandade de morue	Tortilla PDT et oignons	Carbonade Flamande de bœuf LBR	Escalope viennoise	Cassoulet* (Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail)
		Frites au four	Epinards BIO béchamel	Haricots blancs coco BIO sauce tomate
Babybel	Tomme de brebis		Tomme de blanche	
Fruit	Crème catalane	Liégeois chocolat	Fondant chocolat et confiture abricot	Mousse chocolat lait
*** Portugal ***	*** Espagne ***	*** Belgique ***	*** Autriche ***	*** France ***
Spéculoos	Gâteau fromage blanc	Prince LU chocolat	Petit Beurre BIO	Pain BIO
Compote de pommes HVE	Pomme	Orange	Banane	Vache qui rit



Pain BIO tous les jours



BR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée





IGP : Indication Géographique Protégée

BIO: produit issu de l'agriculture biologique











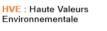
Poisson frais



Produit local

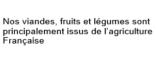


Repas végétarien (ni viande ni poisson)











* 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.









Du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024

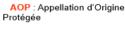
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien
	Melon Charentais	Dés de betteraves BIO		
	Aiguillettes de poissons et ketchup	Dos de colin sauce ail et fines herbes	Sauté de bœuf LBR sauce bohémienne	Carmentier de lentilles
FERIE	Brocolis BIO persillés	Coquillette BIO / emmental râpé	PDT & Poêlée texane	Salade verte
			Cantal AOP	Yaourt nature local
	Fromage frais aux fruits BIO	Fruit	Fruit	Brownie
	Madeleines longues	Pain BIO	Marbré chocolat	BN fraise
	Lait chocolat	Chanteneige	Fruit	Banane



Pain BIO tous les jours



LBR : Label Rouge







IGP : Indication Géographique Protégée

BIO: produit issu de l'agriculture biologique











Poisson frais





Repas végétarien (ni viande ni poisson)









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 au vendredi 31 mai 2024



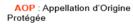
LUMBI	MARDI	WEDGDEDI	IEUDI	VENDREDI
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
				végétarien
	Nems de légumes, salade		Tomates BIO	
Jambon blanc* Blanc de dinde	Bœuf LBR au caramel	Omelette BIO/emmental râpé	Filet de poisson au beurre blanc	Pizza bolo végétale BIO
Macédoine mayonnaise	Nouilles chinoises	Printanière de légumes	Haricots verts BIO persillés	Salade batavia
Tomme noire		Mimolette	Pik et croque	Petit suisse aromatisé
Fruit	Litchi au sirop	Fruit		Fruit
*** Repas froid ***	***Repas de Jean Zay SJB ***			
Financier	Pik et croque	Brioche tranchée	Prince LU vanille	Pain BIO/confiture
Compote pommes fraises BIO	Pomme	Jus de pommes BIO	Fruit	Lait nature



Pain BIO tous les jours



LBR: Label Rouge





IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique









Poisson frais





Produit local

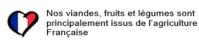


Repas végétarien (ni viande ni poisson)









* 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.