






Menus SCOLAIRE

Du lundi 3 au vendredi 7 juin 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI 
Bœuf LBR à la moutarde	Jambon blanc* R : Blanc de dinde	Quiche tomates et fromages	Tomates BIO et maïs vinaigrette locale	Œufs durs BIO et mayonnaise
Petits pois et carottes	Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Filet de poisson meunière	Gratin de gnocchi et épinards BIO béchamel
Petit Louis	Emmental	Cantal AOP	Choux-fleurs BIO persillés	Brie BIO
Fruit	Compote de pommes et fraises BIO	Fruit	Fromage frais vanille	Fruit
	*** Repas froid ***			
Pain BIO et pâte de fruit	Prince LU chocolat	Quatre-quart	Pain BIO	Briochette pépites de chocolat
Fruit	Fruit	Jus de pommes BIO	Vache qui Rit	Jus multifruits

 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.




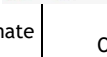





Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine 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 10 au vendredi 14 juin 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé revisité 		Salade Brésilienne (avocat, ananas, tomates)	
Rôti de dinde LBR au romarin	Sauté de veau sauce tomate basilic	Œufs brouillés	Feijoada* revisitée	Carbonara de saumon
Patates douces rôties	Purée à la Provençale	Salade de tomates BIO	Haricots noirs et riz BIO	Coquille BIO / emmental râpé
Chavroux	Yaourt aux fruits mixés BIO 	Fromage ail & fines herbes	Smoothie aux fruits	Tomme fruitée
Meringue, pêche et coulis de framboise		Gâteau fruits de la passion		Fruit
*** Semaine des fruits et légumes frais ***				
Riz au lait vanille	Pain BIO	Brioche tranchée	Moelleux marbré	Pain d'épices
Fruit	Chanteneige	Lait chocolat	Fruit	Compote 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 17 au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN	VENDREDI
Radis rose et beurre		Mousse de canard et cornichon	Melon Charentais		Rillettes de sardines maison
Crousty tenders de poulet	Sauté de bœuf LBR au paprika	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Piémontaise		Croque-Monsieur* Croque-monsieur fromage
Ratatouille à Niçoise	Epinards BIO béchamel	Gratin de courgettes	(œufs durs BIO)		Salade iceberg
Flan vanille BIO	Camembert BIO				
	Fruit	Fruit	Pik et croque		Tarte aux pommes
			*** Repas froid ***		*** Fête de la musique ***
Pik et croque	Madeleine nature	Pain BIO	Pain au lait/barre de chocolat BIO		Babybel
Fruit	Jus multifruits BIO	P'tit Louis	Compote pomme/passion		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 24 au vendredi 28 juin 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
		Salade et tomates BIO, sauce blanche	Pastèque BIO	Melon Charentais
Sauté de veau marengo	Pizza aux légumes BIO	Kebab de dinde marinée	Moussaka sans viande	Filet de poisson sauce crème ciboulette
Haricots blancs coco tomate	Salade verte	Pommes noisette	Riz pilaf BIO	Haricots verts BIO persillés
Fromage frais vanille	Saint Nectaire AOP	PAIN KEBAB BPA		
Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Riz au lait maison
	*** Repas froid ***			
Pompon	Riz au lait chocolaté	Brioche tranchée	Pain BIO	Biscuit BN fraise
Compote pomme/banane BIO	Jus de multifruits BIO	Lait chocolaté	Vache qui rit	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 juillet 2024


LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rigolou au fromage		Salade batavia, vgte locale à l'échalote		
Sauté de bœuf LBR sauce basquaise	Chili sin carne	Hachis Parmentier	Steak haché de bœuf et ketchup maison	Salade de pâtes au thon
Carottes bâtonnets à l'ail	Riz pilaf BIO	(à base de bœuf BIO)	Printanière de légumes	
	Cantal AOP	Pik et croque	Fromage blanc nature	Crème dessert gourde
Fruit	Fruit		Beignet aux pommes	Compote de pomme
				*** Repas froid ***
Pain BIO	Pompon	Prince LU vanille	Brioche tranchée pépites de chocolat	Pain au chocolat boulanger
Kiri BIO	Compote pomme/fraises BIO	Fruit	Fruit	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.