





Menus

Du lundi 5 au vendredi 9 août 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Pané au fromage	Salade verte et tomates BIO	Bâtonnets de carottes / mayonnaise	Pastèque	Tomates cerises
Epinards BIO béchamel	Cheeseburger maison	Salade de pépinette et œufs durs BIO	Moussaka de bœuf	Sandwich au thon
Emmental	Potatoes	Pik et croque	Riz pilaf BIO	Chips
Fruit	Cheesecake et coulis de fraises	Fruit	Yaourt à la Grecque et miel	Compote de fruits gourde
Marbré chocolat	Gaufre Liégeoise	Pain au lait	Biscuit BN fraise	Pain BIO
Jus multifruits BIO	Fruit	Lait chocolat	Fruit	P'tit Louis



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

Du lundi 12 au vendredi 16 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
	Salade de poivrons et tomates BIO	Melon Jaune		Dés de betteraves cuites BIO
Filet de poisson meunière	Tajine de veau à l'abricots	Taboulé de légumes et dés de dinde	FERIE	Ravioli aux légumes
Haricots verts BIO persillés	Légumes tajine et semoule	Babybel		Crème dessert gourde
Cantal AOP	Compote de pommes et passion	Fruit		Fruit
Fruit				
Quatre-quart	Pain BIO	Pompon		Grande madeleine
Jus de pommes BIO	Kiri BIO	Yaourt à boire		Lait chocolat

 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

Du lundi 19 au vendredi 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais	Vol au vent de la mer	Dés de betteraves cuites BIO	Pastèque	Sandwich poulet rôti/crudités
Sauté de bœuf LBR à l'italienne		Piémontaise et œufs durs BIO	Filet de lieu sauce tomate	
Petits pois	Riz pilaf BIO	Vache qui rit	Choux-fleurs béchamel	Chips
Petit suisse aromatisé	Camembert BIO		Tarte grillée abricots	
Financier	Grande madeleine chocolat	Prince LU vanille	Pain BIO	Barre de céréales abricots
Fruit	Compote de pommes gourde	Jus multifruits BIO	Chanteneige	



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

Du lundi 26 au vendredi 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI 
		Pastèque	Tomates BIO vinaigrette locale	Dés de betteraves cuites BIO
Dos de cabillaud sauce curry	Hachis Parmentier	Pizza au fromage	Rôti de veau et ketchup maison	Salade de pâtes, crudités et œufs durs BIO
Purée de potiron	Salade verte		Frites au four	
Saint Nectaire AOP	Camembert BIO	Kiri BIO	Fromage blanc &	Vache qui rit
Fruit	Paris-Brest	Fruit	Brisures d'Oréo	Fruit
Brownie Fruit	Gâteau fromage blanc Fruit	Brioche tranchée Lait chocolat	Pain BIO Kiri BIO	Barre de céréales pommes 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.