





Menus

Du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Pané au fromage	Pastèque Filet de poisson meunière	Bâtonnets de carottes / mayonnaïse Salade de pépinette et œufs durs BIO	Melon Charentais Fajitas bœuf BIO Pommes noisettes	Tomates cerises Sandwich mousse de canard Chips
Petits pois mijotés	Purée d'épinards	Pik et croque	Compote pommes passion	Compote de fruits gourde
Emmental	Fromage blanc & Brisures de cookies	Fruit		
Fruit				
Marbré chocolat	Pain BIO	Pain au lait	Biscuit BN fraise	Gaufre liégeoise
Jus multifruits BIO	P'tit Louis	Lait chocolat	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.



Menus

Du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais		Melon Jaune	Toast œufs brouillés et avocat	Radis long et sel
Sauté de veau sauce provençale	Omelette nature BIO / sauce tomate	Taboulé de légumes et dés de dinde	Aiguillettes façon fish and chips / ketchup maison	Sandwich poulet rôti/crudités
Ratatouille à la Niçoise maison	Torti locaux / emmental râpé	Babybel	Frites au four	Chips
Flan pâtissier	Saint Nectaire AOP	Fruit	Fromage blanc & miel & Brisures de spéculoos	Crème dessert gourde
Pain BIO	Quatre-quart	Pompon	Brioche tranchée aux pépites de chocolat	Pain d'épices
Kiri BIO	Jus de pommes BIO	Yaourt à boire	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.



Menus

Du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Haricots blancs aux herbes	Sauté de bœuf LBR à l'italienne	Dés de betteraves cuites BIO	Pastèque	Sandwich blanc de dinde/beurre Chips Babybel Compote de pommes gourdes
Crousty tenders de poulet		Piémontaise et œufs durs BIO	Filet de lieu sauce tomate	
Epinards BIO béchamel		Riz pilaf BIO	Choux-fleurs béchamel gratin	
Fruit	Camembert BIO	Vache qui rit	Tarte grillée abricots	
	Fruit	Fruit		
Financier	Grande madeleine chocolat	Prince LU vanille	Pain BIO	Barre de céréales abricots
Lait fraise	Compote de pommes gourde	Jus multifruits BIO	Chanteneige	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

Du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Nem's de légumes	Dés de betteraves cuites BIO	Pastèque	Taboulé aux légumes de saison	Radis roses et sel
Bœuf LBR au caramel	Carbonara de saumon	Pizza au fromage	Rôti de dinde LBR	Sandwich au thon
Riz cantonnais	Coquille BIO et emmental râpé	Kiri BIO	Salade de haricots verts	Chips
Yaourt à la noix de coco	Fruit	Fruit	Porridge fromage blanc banane	Yaourt à boire
Brownie	Pain BIO	Brioche tranchée	Barre de céréales pommes	Gâteau fromage blanc
Fruit	Vache qui rit	Lait chocolat	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.