



## Menus

Du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Tomates BIO vinaigrette locale</b>	Brandade de poissons Salade verte <b>Cantal AOP</b> Crème dessert chocolat	Pastèque BIO	<b>Effiloché de carottes BIO, vinaigrette agrumes</b>	Filet de poisson sauce ail et fines herbes Haricots verts BIO et PDT <b>Yaourt nature BIO</b> <b>Fruit BIO</b>
Sauté de bœuf LBR basquaise		Rôti de dinde LBR au jus	Mac & Cheese (macaroni et fromage)	
Pommes noisette		Epinards BIO béchamel	Compote pommes et vanille HVE & galettes pur beurre BIO	
Fromage blanc & confiture de fraises		Fondant au chocolat		
Pain BIO tranché et pâte à tartiner Lait nature	Quatre-quart Fruit	BN à la fraise Nectarine	Pain d'épices Fruit	Pain BIO Vache qui rit



**Pain BIO** tous les jours

**Pêche durable**



**LBR** : Label Rouge



Produit local

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)



**IGP** : Indication Géographique Protégée

**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



**BIO** : produit issu de l'agriculture biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles (En gras dans le menu).



\* 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 9 au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Blanquette de veau	Pané au fromage	Concombre vinaigre locale échalote	Mini roulé au fromage	<b>Tomates BIO et mozzarella</b>
Riz pilaf BIO	Choux-fleurs persillés BIO	Steak haché de bœuf et ketchup maison	Filet de poisson sauce beurre blanc	<b>Cœufs durs BIO et mayonnaise</b>
<b>Saint Nectaire AOP</b>	Mimolette	Coquillettes BIO et emmental râpé	Courgettes persillées	Piémontaise
Fruit	<b>Fruit BIO</b>	Yaourt mixé BIO	Fruit	Babybel
Brioche tranchée	Barre de céréales chocolat	Prince LU vanille	Pain BIO	Cookies boulanger
Lait chocolaté	Poire BIO	Banane	Kiri BIO	Lait nature



**Pain BIO** tous les jours

**Pêche durable**



**LBR : Label Rouge**



**Produit local**

**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)



**IGP : Indication Géographique Protégée**

**HVE : Haute Valeurs Environnementale**



**BIO : produit issu de l'agriculture biologique**



**Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles**  
(En gras dans le menu).



\* 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

Ju lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Betteraves cuites cubes BIO	Choux blancs vinaigrette locale au miel		<b>Tomates BIO</b> , vinaigrette locale balsamique	
Filet de poisson meunière	Mijoté de bœuf LBR sauce tomate	Poulet LBR aux herbes	Bolognaises de lentilles BIO	Sauté de dinde LBR façon poule au pot
Purée de brocolis BIO	Petits pois mijotés	Frites au four	Torti locaux et emmental râpé	Carotte et pommes de terre BIO
Fruit	Pik et croq'	<b>Brie BIO</b>	Crème dessert chocolat locale	<b>Yaourt nature BIO</b>
		<b>Fruit BIO</b>	<b>*** Mélodie des Mets Locaux ***</b>	<b>*** Menu 2 fois bon ***</b>
Pain BIO	Gaufrettes cacaco	Madeleine longues	Marbré au chocolat	Pain BIO et miel
Fruit	Pêche	Compote gourde	Banane	Fruit



**Pain BIO** tous les jours

**Pêche durable**



**LBR : Label Rouge**



Produit local

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)



**IGP** : Indication Géographique Protégée

**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



**BIO** : produit issu de l'agriculture biologique



**Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles**  
(En gras dans le menu).



\* 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 23 au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
Omelette BIO au fromage	Chili sin carne	Pépinette à la Provençale	Dés de concombre vinaigrette locale moutarde à l'ancienne	Mousse de canard et cornichon
Printanière de légumes	Riz pilaf BIO	Filet de poisson sauce curry	Paupiette de dinde sauce crème	Sauté de bœuf LBR sauce marengo
Tomme noire	Gouda	Choux-fleurs en gratin	Purée de carottes	Ratatouille à la Niçoise
Tarte aux pommes Centre Val de Loire	Fruit	Fruit	Fromage frais vanille	Fruit
Pompon	Financier aux amandes	Pain BIO et barre de chocolat BIO	Gaufre Liégeoise	Pain BIO
Fruit	Fruit	Lait fraise	Poire BIO	Fruit



**Pain BIO** tous les jours

**Pêche durable**



**LBR : Label Rouge**



**Produit local**

**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)



**IGP : Indication Géographique Protégée**

**HVE : Haute Valeurs Environnementale**



**BIO : produit issu de l'agriculture biologique**



**Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles**  
(En gras dans le menu).



\* 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.