




Menus

Du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette locale	Salade batavia	Effiloché de carottes BIO, vinaigrette agrumes	Velouté de lentilles corail BIO
Pané fromage	Dos de colin sauce crème et ciboulette	Steak haché et ketchup maison	Sauté de veau sauce marengo	Œufs durs BIO
Petits pois	Pommes noisettes	Purée de courgettes	Riz pilaf BIO	Epinards BIO béchamel
Camembert BIO	Yaourt aux fruits mixés BIO	Yaourt à boire		
Pomme BIO			Flan vanille BIO	Fruit BIO
Gaufre liégeoise	Gâteau fromage blanc	Prince LU vanille	Brioche tranchée nature	Baguette
Lait fraise	Fruit	Orange	Fruit	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 11 au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
FERIE	Mini roulé fromage			Tomates BIO et mozzarella
	Sauté de bœuf LBR façon tajine	Poulet rôti LBR	Filet de poisson meunière	Chili Sin carne
	Légumes tajine	Purée de carottes	Choux-fleurs BIO gratin	Riz pilaf BIO
	Fruit BIO	Yaourt nature BIO	Brie BIO	Petit suisse aromatisé
		Eclair chocolat	Fruit	
	Baguette Chanteneige	Grande madeleine nature Clémentine	Financier à partager Lait chocolaté	BN fraise Banane

 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 18 au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Sauté de veau sauce fromage ail et fines herbes Haricots verts BIO persillés Emmental Fruit	Blanquette de dinde LBR Petits pois et carottes Camembert BIO Cookies frais	Coleslaw Filet de merlu sauce Provençale Torti tricolores / emmental râpé Fruit BIO	Tomates BIO, vinaigrette locale balsamique Pizza au fromage Salade iceberg vinaigrette locale Yaourt aux fruits mixés BIO *** Mélodie des Mets Locaux ***	Emincé de choux rouges BIO vinaigrette locale Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Fruit BIO *** Menu 2 fois bon ***
Prince LU chocolat Fruit	Pompon Poire BIO	Baguette et pâte à tartiner Banane	Baguette Kiri BIO	Marbré au chocolat 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 25 au vendredi 29 novembre 2024

LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Batavia vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette locale			
Omelette nature BIO et emmental râpé	Rougail de poisson	Bœuf LBR Bourguignon	Paupiette de dinde sauce crème	Bolognaises de lentilles
Carottes persillées BIO	Haricots blancs BIO sauce tomate	et ses légumes	Pommes smiles	Penne BIO et fromage râpé
Beignet pommes	Fruit	Cantal AOP	Saint Nectaire AOP	Petit Louis
		Fruit	Kiwi	Fruit
Baguette	Grande madeleine chocolat	Quatre-quart	Baguette et confiture	Barre de céréales abricots
Fruit	Fruit	Lait chocolat	Jus de pommes 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.