




Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

Menus

Du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette locale	 Ravioli aux légumes Crème dessert gourde Compote de pommes HVE	Velouté de poireaux et pommes de terre		
Sauté de dinde LBR sauce poule au pot		Vol au vent (volaille)	Merlu au beurre blanc	Pot au feu LBR
Pommes noisette		Riz pilaf BIO	Haricots verts BIO persillés	Et ses légumes
Ile flottante		Fruit	Cantal AOP Clafoutis aux pommes maison	Camembert BIO Fruit BIO
Pik et croq	Baguette (1 pour 6)	Quatre-quart	Baguette et barre de chocolat BIO	Prince LU vanille
Fruit BIO	Kiri BIO	Lait chocolat	Fruit	Yaourt à boire



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 7 au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
	Salade iceberg			
Palette de porc LBR sauce moutarde*	Pizza fromages	Blanquette de veau	Parmentier de lentilles BIO (lentilles BIO)	Aiguillettes de saumon meunière
Rôti de dinde LBR cuit en sauce		Carottes BIO persillées	Salade verte vinaigrette locale	Coquille BIO et sauce rose
Brocolis BIO en persillade	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Mimolette	Fromage blanc fraise
Brie BIO	Flan chocolat BIO	Fruit BIO	Fruit BIO	& biscuits rose
Fruit				*** La cuisine en rose ***
Madeleines longues	Brioche tranchée pépites de chocolat	Baguette	BN fraise	Baguette et confiture
Compote de pommes/fraises BIO	Fruit BIO	Vache qui rit	Lait nature	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 14 au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges vinaigrette locale		Salade de chèvre chaud		
Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	Escalope viennoise	Sauté de bœuf LBR sauce forestière	Dos de colin sauce ail et fines herbes	Tartiflette sans viande (reblochon)
Purée et fromage	Gratin de choux-fleurs	Cappelletti 5 fromages	Haricots verts BIO persillés	Salade verte
	Bleu d'Auvergne AOP		Pont l'évêque AOP	Yaourt myrtilles
Crème dessert vanille	Fruit BIO	Fruit	Fruit BIO	Dés de pêche au sirop
*** Les fromages de nos régions ***				
Baguette	Marbré chocolat	Cookies boulanger	Baguette et miel	Pik et croq
Fruit	Jus de pommes BIO	Lait nature	Yaourt à boire	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 21 au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Sauté de veau marengo	Salade iceberg	Choux blancs BIO	Velouté de légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette locale
Purée de brocolis BIO	Pizza aux fromages maison	Cabillaud sauce tomate	Croque-monsieur volaille maison	Bolognaises de lentilles BIO
Cantal AOP	Fromage blanc nature	Epinards BIO béchamel	Batavia	Coquille BIO et emmental râpé
Fruit BIO	Compote de pommes HVE	Fondant au chocolat maison	Fromage frais vanille	Liégeois vanille
*** Vacances scolaires ***				
Financier aux amandes	Pompon	Briochette pépites de chocolat	Gaufre Liégeoise	Baguette
Fruit	Fruit	Fruit BIO	Fruit 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.



Menus

Du lundi 28 au jeudi 31 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges vinaigrette		 Œufs durs BIO et mayonnaise	Salade verte	0
Bourguignon de bœuf LBR	Dos de colin sauce tomate	Flan de butternut et chèvre	Hamburger au paprika	FERIE
Carottes BIO persillées	Riz pilaf BIO	Salade iceberg	Patates douces rôties	
	Pont l'évêque AOP	Fromage frais aux fruits BIO	Donut Halloween	
Fruit BIO	Fruit BIO		*** Halloween ***	
*** Vacances scolaires ***				
Baguette	Gâteau fromage blanc	Prince LU vanille	Pain au lait et pépites de chocolat	0
Vache qui rit	Lait chocolat	Fruit BIO	Fruit	0



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.