





## Menus

Du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024

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



**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 
<b>FERIE</b>	Mini roulé fromage			<b>Tomates BIO et mozzarella</b>
	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
	<b>Fruit BIO</b>	<b>Yaourt nature BIO</b>	<b>Brie BIO</b>	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	VEGETARIEN	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		Emincé de choux rouges BIO vinaigrette locale Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Fruit BIO
<b>*** Semaine Européenne de la Réduction des Déchets ***</b>					
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	<b>Cantal AOP</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	Petit Louis
		Fruit	Kiwi	Fruit
Baguette Fruit	Grande madeleine chocolat Fruit	Quatre-quart Lait chocolat	Baguette et confiture Jus de pommes BIO	Barre de céréales abricots 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.