






Menus

Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| Filet de poisson meunière Haricots verts Camembert BIO Fruit BIO | Chili sin carne Riz pilaf BIO Cantal AOP Fruit BIO | Carottes râpées BIO Omelette nature BIO sauce provençale Torti tricolores / emmental râpé Yaourt aux fruits mixés BIO | Velouté de courgettes et croûtons Aligot BBC (Purée au Cantal AOP) Fromage blanc BIO et crème de marrons Clémentine *** Tout Schuss ! **** | Cubes de choux rouge BIO et dés de fromage vgtte moutarde à l'ancienne Sauté de veau sauce tomate Ratatouille à la Niçoise Clafoutis pommes maison |
| Spéculoos Fruit | Baguette et miel Fruit | Marbré chocolat Fruit | Briochette pépites chocolat Banane | Baguette 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).



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 17 au vendredi 21 février 2025

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|-------------------------------|
| Goulash de bœuf LBR | Carottes râpées vinaigrette locale | Potage aux légumes | Pizza au fromage maison | Croziflette à la dinde |
| Purée de carottes | Légumes couscous & Semoule aux épices | Merlu sauce provençale | Salade verte | (duo de crozets et reblochon) |
| Tomme chèvre/brebis | Fromage blanc et miel | Haricots blancs coco BIO sauce tomate | Mimolette | Yaourt local à la myrtille |
| Pomme BIO | Dattes | Liégeois chocolat | Compote de pommes/vanille HVE | Clémentine |
| *** vacances scolaires *** | | | | *** Tout Schuss ! **** |
| Gaufre liégeoise | Financier | Baguette | Prince LU vanille | Grande madeleine nature |
| Fruit | Banane | Vache qui rit | Orange | Fruit |

 Pain BIO tous les jours

Pêche durable



 LBR : Label Rouge



Produit local

AOP : Appellation d'Origine Protégée



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

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).



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 10 au vendredi 14 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--------------------------------------|---|--|
| Salade verte | Cubes de choux blancs | Velouté de potirons et vache qui rit | | |
| Tartiflette au fromage (pommes de terre et fromage) | Sauté de veau sauce Normande Epinards branche BIO béchamel | Croque monsieur (volaille) Salade | Blanquette de dinde LBR Printanière de légumes Saint Nectaire AOP | Cabillaud sauce à l'orange Cœur de blé P'tit Louis |
| Crème dessert chocolat BIO et son sablé | Beignet pommes | Compote pomme/passion | Kiwi | Ananas sauce chocolat maison |
| *** Tout Schuss ! *** | *** vacances scolaires *** | | | |
| Baguette | Pain au lait et pépites chocolat | BN fraise | Baguette et barre de chocolat BIO | Quatre-quart |
| Kiri BIO | Orange | Banane | Lait nature BIO | Jus de pommes BIO |



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



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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



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 3 au vendredi 7 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI  |
|----------------------------|---|-----------------------|------------------------|--|
| Carottes râpées | | | Salade verte et maïs | Œufs durs BIO et mayonnaise |
| Bœuf LBR marengo | Merlu sauce fromage ail et fines herbes | Pilon de poulet LBR | Saucisse de Toulouse* | Flan de légumes et chèvre |
| Gratin de choux-fleurs | Haricots verts BIO persillés | Purée de carottes | Saucisse de volaille | |
| | Brie BIO | Emmental | Lentilles BIO mijotées | Kiri crème |
| Crêpe au sucre | Fruit BIO | Clémentine | Flan vanille BIO | Fruit BIO |
| Barre de céréales chocolat | Brioche tranchée | Baguette et confiture | Baguette | Pompon |
| Orange | Fruit | Yaourt à boire | Fruit | Compote de pommes/fraises BIO |

 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).



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.

