





Menus

Du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Omelette nature BIO et emmental râpé Petits pois (circuit court) Camembert BIO Fruit BIO	 Carottes râpées vinaigrette locale Curry de pois chiches Pommes vapeurs cubes P'tit Louis	Aiguillettes de poisson aux céréales Carottes persillées BIO Cantal AOP Fruit	Velouté de choux-fleurs BIO Blanquette de veau Purée de PDT Flan chocolat BIO	Steak haché, ketchup maison Haricots verts Yaourt nature BIO Galettes des Rois
Brioches des Rois Lait BIO nature	Briochette pépites de chocolat Fruit	Pompon Compote de pommes	Baguette Fruit	Barre de céréales abricot Clémentine



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 13 au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEUREDI
Emincé de choux rouges		Mini roulé au fromage		Carottes râpées BIO vinaigrette locale
Crousty tenders	Merlu sauce Normande	Sauté de bœuf LBR aux olives	Parmentier de lentilles BIO	Boulettes de bœuf sauce tomate
Epinards branches BIO béchamel	Pommes noisettes	Gratin de choux-fleurs	Salade iceberg	Haricots beurres persillés
Yaourt aux fruits mixés BIO	Brie BIO	Fruit BIO	Fromage blanc BIO	Pik et croq
Brioche tranchée	Prince LU vanille	Baguette	Marbré chocolat	Baguette/barre de chocolat BIO
Orange	Lait nature	Kiri crème	Banane	Pomme 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.



Menus

Du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes			Carottes râpées BIO vinaigrette locale	
Dos de colin sauce tomate	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	Gratin de torsade, épinards et mozzarella	Paupiette de dinde sauce crème	Sauté de veau sauce marengo
Coquille BIO et emmental râpé	Haricots blancs sauce tomate Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Haricots verts	Semoule aux épices
Crème dessert vanille	Fruit	Galettes des Rois	Vache qui rit	Emmental
Grande madeleine nature Fruit	Baguette Chanteneige	Barre de céréales chocolat Pomme BIO	Quatre quart Orange	BN fraise Fruit

 **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 27 au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR sauce paprika	Légumes tajines &	Nem de légumes, salade	Carottes râpées BIO vinaigrette agrumes	Choux blancs BIO vinaigrette
Brocolis BIO persillés	Pommes vapeurs	Flan de carottes au lait de coco maison	Filet de poisson meunière	Rôti de porc* LBR sauce moutarde
Cantal AOP	Tomme de chèvre/brebis	Yaourt nature BIO	Purée de potirons	Rôti de dinde LBR au jus
Fruit BIO	Fruit	Compote pomme/pêches et fruit du dragon	Liégeois vanille	Lentilles BIO mijotées
		*** Nouvel An Chinois ***		Pik et croq
Gaufre liégeoise	Gateau fromage blanc	Baguette	BN pocket fraise	Pancake miel
Fruit	Fruit	Chanteneige	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).



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.