



## Menus

Du lundi 4 au vendredi 8 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Jus raisin/ananas	Bâtonnets de carottes / mayonnaise	Pastèque	Tomates cerises
Pané au fromage	Pizza fromage/croque MR dinde	Salade de pâtes et dés de mimolette	Rôti de veau sauce barbecue maison	Sandwich à la mousse de canard
Ratatouille maison	Croissant/Brioche tranchée	Pik et croque	Choux-fleurs béchamel gratin	Chips
Saint Nectaire AOP	Emmental BIO/FB BIO	Crêpe au chocolat	Fromage blanc BIO et miel	Crème dessert vanille
Prune	Salade de fruits			
Marbré chocolat	Gaufre Liégeoise	Biscuit BN fraise	Baguette et confiture	Baguette
Jus multifruits BIO	Fruit	Poire	Fruit	P'tit Louis

 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

 Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

 HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



### 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 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillés Cantal AOP Nectarine	Tomates BIO et vinaigrette Tajine de veau à l'abricots Légumes tajine et semoule Compote de pommes et passion	Melon Jaune Taboulé de légumes et dés de dinde Babybel Prunes	Tomates cerises Sandwich au thon Chips Crème dessert gourde	<b>FERIE</b>
Quatre-quart Jus de pommes BIO	Baguette Kiri	Pompon Yaourt à boire	Grande madeleine pépites BIO Lait nature	

 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

 Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



### 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 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf LBR à l'italienne</p> <p>Pommes smiles</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p> <p>Prunes</p>	<p>Pastèque</p> <p>Fajitas de bœuf BIO</p> <p>Haricots rouges et maïs</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Batonnets de concombres</p> <p>Piémontaise et œufs durs BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote gourde</p>	<p>Dos de colin sauce tomate</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Clafoutis aux framboises maison</p>	<p>Sandwich blanc de dinde/beurre</p> <p>Chips</p> <p>Babybel</p> <p>Abricot</p>
<p>Baguette/barre de chocolat BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Prince LU vanille</p> <p>Prunes</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Nectarine</p>	<p>Barre de céréales abricots</p> <p>Fruit</p>

 **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**

**Poisson frais**



**Produit local**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)

**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



### 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 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon et toast	Dés de betteraves cuites BIO	Pastèque	Tomates BIO	Radis roses et sel
Crousty tenders de poulet	Cœur de filet de merlu sauce crème ciboulette	Salade de lentilles à la Grecque	Burger maison	Sandwich emmental/crudités
Epinards branche BIO béchamel	Purée de pommes de terre	Kiri BIO	Pommes noisettes/ketchup	Chips
Nectarine	Abricots	Crème dessert gourde	Brownie/crème anglaise	Yaourt à boire
Brioche tranchée	Baguette	Madeleine nature	Baguette et miel	Gâteau fromage blanc
Fruit	Fruit	Lait chocolat	Prunes	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**

**Poisson frais**



**Produit local**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)

**HVE** : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



### 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.