





## Menus SCOLAIRE


Du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
	Nems de légumes, salade		Tomates BIO	
Jambon blanc* Blanc de dinde	Bœuf LBR au caramel	Omelette BIO/emmental râpé	Filet de poisson au beurre blanc	Pizza bolo végétale BIO
Macédoine mayonnaise	Nouilles chinoises	Printanière de légumes	Haricots verts BIO persillés	Salade batavia
Tomme noire	Litchi au sirop	Mimolette	Pik et croque	Petit suisse aromatisé
Fruit		Fruit		Fruit
<b>*** Repas froid ***</b>	<b>***Repas de Jean Zay SJB ***</b>			
		Brioche tranchée 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


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



\* 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 SCOLAIRE


Du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
<b>FERIE</b>	Melon Charentais	Dés de betteraves BIO		
	Aiguillettes de poissons et ketchup	Dos de colin sauce ail et fines herbes	Sauté de bœuf LBR sauce bohémienne	Carmentier de lentilles
	Brocolis BIO persillés	Coquillettes BIO / emmental râpé	PDT & Poêlée texane	Salade verte
	Fromage frais aux fruits BIO	Fruit	Cantal AOP	Yaourt nature local
			Fruit	Brownie
		Pain BIO Chanteneige		

 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



\* 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 SCOLAIRE**


Du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de morue	Melon jaune Tortilla PDT et oignons	Salade Liégeoise (PDT, HV, dés de dinde) Carbonade Flamande de bœuf LBR	Escalope viennoise	Salade Niçoise (tomates, poivrons, oignons et œufs) Cassoulet* (Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail)
Babybel Fruit	Tomme de brebis Crème catalane	Frites au four Liégeois chocolat	Epinards BIO béchamel Tomme de blanche Fondant chocolat et confiture abricot	Haricots blancs coco BIO sauce tomate Mousse chocolat lait
<b>*** Portugal ***</b>	<b>*** Espagne ***</b>	<b>*** Belgique ***</b>	<b>*** Autriche ***</b>	<b>*** France ***</b>
		Prince LU chocolat Orange		

 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



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 6 au vendredi 10 mai 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Steak haché et ketchup maison	Filet de poisson meunière	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
Pommes de terre noisette	Haricots verts BIO			
Petit Louis	Fromage frais vanille			
Fruit	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



\* 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.