



Menus

Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|--|
| Taboulé | Haricots beurres vinaigrette | Carottes râpées BIO | Poireaux vinaigrette | Cubes de choux rouge BIO et dés de fromage vgtte moutarde à l'ancienne |
| Filet de poisson meunière | Chili con carne | Omelette nature BIO sauce provençale | Pot au feu LBR | Sauté de veau sauce tomate |
| Haricots verts | Riz pilaf BIO | Torti tricolores / emmental râpé | Et ses légumes | Ratatouille à la Niçoise |
| Camembert BIO | Cantal AOP | Yaourt aux fruits mixés BIO | Fromage blanc et crème de marrons | Petit moulé aux noix |
| Poire BIO | Pomme BIO | Dés de pêches au sirop | Clémentine | Clafoutis pommes maison |



LBR : Label Rouge

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



IGP : Indication Géographique Protégée

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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

Du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Haricots beurres vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette locale | Emincé de choux rouges BIO | Céleri rémoulade | Salade verte |
| Goulash de bœuf LBR | Boulette de bœuf sauce piquante | Merlu sauce provençale | Boudin noir* aux pommes | Croziflette à la dinde |
| Purée de carottes | Légumes couscous et semoule | Haricots blancs coco BIO sauce tomate | Rôti de dinde LBR au jus | (duo de crozets et reblochon) |
| Tomme chèvre/brebis | Fromage blanc vanille | Munster AOP | Purée fraîche | Yaourt local à la myrtille |
| Pomme BIO | Dattes | Liégeois chocolat | Mimolette | Clémentine |
| | | | Litchis au sirop | |



LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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

Du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|---|--|---|---|
| Chanignons à la Grecque | Cubes de choux blancs | Endives vinaigrette | Cœur de palmier et maïs | Dés de betteraves BIO |
| Tartiflette* Tartiflette fromage | Sauté de veau sauce Normande Epinards branche BIO béchamel | Tripes à la mode de Caen Et ses légumes | Blanquette de dinde LBR Printanière de légumes | Cabillaud sauce à l'orange Cœur de blé |
| Faisselle | Rondelé au bleu | Comté AOP | Saint Nectaire AOP | Gouda au cumin |
| Clémentine | Beignet pommes | Riz au lait maison | Kiwi | Compote pommes et passion |



LBR : Label Rouge

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



IGP : Indication Géographique Protégée

HVE : Haute Valeurs Environnementale



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

Du lundi 3 au vendredi 7 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|--|--|---|---------------------------------|
| Carottes râpées | Salade de PDT | Rosette* et beurre Pâté volaille coupelle | Salade verte et maïs | Cœufs durs BIO et mayonnaise |
| Bœuf LBR marengo | Merlu sauce fromage ail et fines herbes | Pilon de poulet LBR | Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille | Rôti de bœuf LBR, moutarde |
| Gratin de choux-fleurs | Haricots verts BIO persillés | Purée de carottes | Lentilles BIO mijotées | Salsifis persillés |
| Petit moulé aux noix | Brie BIO | Emmental | Coulommiers | Pont l'évêque AOP |
| Crêpe au sucre | Pomme BIO | Clémentine | Flan vanille BIO | Poire BIO |



LBR : Label Rouge

BIO : produit issu de
l'agriculture biologique



AOP : Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



IGP : Indication Géographique
Protégée

HVE : Haute Valeurs
Environnementale



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 ».