



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.



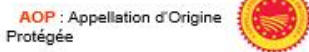
Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine 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 beurrés 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	



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 ».