






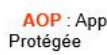
Menus

Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI
Filet de poisson meunière Haricots verts Camembert BIO Fruit BIO	Chili sin carne Riz pilaf BIO Cantal AOP Fruit BIO	Carottes râpées BIO Omelette nature BIO sauce provençale Torti tricolores / emmental râpé Yaourt aux fruits mixés BIO	Velouté de courgettes et croûtons Tartiflette sans viande Fromage blanc BIO et crème de marrons Clémentine *** Tout Schuss ! ****	Cubes de choux rouge BIO et dés de fromage vgtte moutarde à l'ancienne Sauté de veau sauce tomate Ratatouille à la Niçoise Clafoutis pommes maison
		Marbré chocolat 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 17 au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Goulash de bœuf LBR	Carottes râpées vinaigrette locale	Potage aux légumes	Pizza au fromage maison	Croziflette à la dinde
Purée de carottes	Légumes couscous & Semoule aux épices	Merlu sauce provençale	Salade verte	(duo de crozets et reblochon)
Tomme chèvre/brebis	Fromage blanc et miel	Haricots blancs coco BIO sauce tomate	Mimolette	Yaourt local à la myrtille
Pomme BIO	Dattes	Liégeois chocolat	Compote de pommes/vanille HVE	Clémentine
*** vacances scolaires ***				*** Tout Schuss ! ****
Gaufre liégeoise	Financier	Baguette	Prince LU vanille	Grande madeleine nature
Fruit	Banane	Vache qui rit	Orange	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.



Menus

Du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte Aligot BBC (Pommes de terre et Tome fraîche) Crème dessert chocolat BIO Sablés	Cubes de choux blancs Sauté de veau sauce Normande Epinards branche BIO béchamel Beignet pommes	Velouté de potirons et vache qui rit Croque monsieur (volaille) Salade Compote pomme/passion	Blanquette de dinde LBR Printanière de légumes Saint Nectaire AOP Kiwi	Cabillaud sauce à l'orange Cœur de blé P'tit Louis Ananas sauce chocolat maison
*** Tout Schuss ! ***				
Baguette Kiri BIO	Pain au lait et pépites chocolat Orange	BN fraise Banane	Baguette et barre de chocolat BIO Lait nature BIO	Quatre-quart Jus de pommes 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 3 au vendredi 7 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Carottes râpées			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	Flan de légumes et chèvre
Gratin de choux-fleurs	Haricots verts BIO persillés	Purée de carottes	Lentilles BIO mijotées	
	Brie BIO	Emmental		Kiri crème
Crêpe au sucre	Fruit BIO	Clémentine	Flan vanille BIO	Fruit BIO
		Baguette et confiture Yaourt à boire		

 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.

