



Menus

Du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	Dés de betteraves BIO	Rôti de bœuf LBR, ketchup maison	Cœur de filet de merlu sauce tomate	Œufs durs sauce aurore
	Ravioli aux légumes Emmental râpé	Ratatouille et pommes de terre Mimolette	Petits pois Tomme blanche	Purée de carottes Yaourt nature BIO et sucre à discrétion
	Compote de pommes BIO	Fruit	Fruit	Fondant au chocolat BIO et crème anglaise *** Vive le Printemps ***
		Baguette et confiture de fraises Fruit		



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
(En gras dans le menu).



* 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

Du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Curry de pois chiches	Carottes râpées	Moules marinière	Rôti de veau rôti, ketchup maison	Tomates BIO vinaigrette locale
Riz pilaf BIO	Fajitas de bœuf et cheddar	Pommes noisettes	Printanière de légumes	Flan de courgettes et féta AOP
Petit Louis	Duo haricots rouges et maïs	Tomme de Brebis	Yaourt brassé fruits mixés BIO	Cantal AOP
Fruit BIO	Flan vanille BIO	Fruit	Fruit	Liégeois chocolat
*** Vacances scolaires ***				
Baguette et barre de chocolat BIO Fruit	Baguette Chanteneige	Gaufre liégeoise Compote de fruit	Gâteau au fromage blanc Jus de pommes BIO	Cookies (boulangier) Fruit



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
(En gras dans le menu).



* 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

Du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette locale		Salade verte tomates	Taboulé	
Bolognaises de lentilles	Sauté de bœuf LBR marengo	Kebab de dinde marinée	Quiche de brocolis et camembert	Cabillaud sauce ail et fines herbes
Penne rigate BIO et emmental râpé	Ratatouille maison et PDT	Pommes noisettes	Salade	Haricots verts BIO
Compote de pommes vanille	Brie BIO			Yaourt nature BIO
	Fruit	Fruit	Liégeois vanille	Gâteau fruits de la passion
*** Vacances scolaires ***				
Quatre-quart	Pompon	Baguette tranché	Baguette et pâte à tartiner	Crêpe fourrée chocolat / Dominoo ???
Poire	Jus multifruits BIO	Chanteneige	Pomme BIO	Banane



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles (En gras dans le menu).



* 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

Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Mijoté de veau sauce bohémienne	Carottes râpées sucrées	Laitue	Cœufs durs BIO et mayonnaise	Dos de colin sauce curry
Petits pois mijotés	Aiguillettes de poisson	Pizza au fromage maison	Gratin de torsade , épinards et mozzarella	Lentilles BIO mijotées
Saint Nectaire AOP	Purée de potirons	Fromage blanc BIO	Brebicrème	Emmental
Fruit	Crêpe au fromage/Sardine en chocolat	Compote pomme caramel HVE	Fruit BIO	Fruit
	*** Poisson d'avril ***			
		Marbré chocolat		
		Banane		



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles (En gras dans le menu).



* 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

Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de Francfort* Saucisses de volaille Purée des pois cassés Fromage frais fruits mixés BIO Fruit BIO	Sauté de bœuf LBR sauce paprika Epinards branche BIO béchamel Saint Nectaire AOP Fruit	Taboulé Omelette BIO sauce basquaise Haricots verts BIO Pik et croq	FERIE	Tomates BIO vinaigrette locale à discrétion Colombo végétarien Pommes vapeurs Compote de pommes passion
		Biscuits sablés au chocolat Banane		



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

Pain BIO tous les jours



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles (En gras dans le menu).



* 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.