



Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Crêpe champignons	Rillettes de thon maison	FERIE	Steak haché, ketchup maison	Omelette nature / emmental râpé
Moussaka végétarienne	Aiguillettes de poulet LBR sauce aux marrons		Petits pois et carottes	Potatoes
Riz pilaf BIO	Pommes pin's		Babybel	Fromage blanc nature
Fruit	Pâtisserie		Pâtisserie	Fruit
*** Vacances scolaires ***			*** Vacances scolaires ***	
Gâteau	Baguette et pâte à tartiner		Gâteau	Baguette et confiture
Fruit	Fruit		Fruit	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 16 au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Salade iceberg et vinaigrette locale	Emincé choux blancs	Velouté de légumes	REPAS DE FIN D'ANNEE	Chili sin carne
Pané au fromage	Dos de colin sauce tomate	Goulash de bœuf LBR		Riz pilaf BIO
Epinards BIO béchamel	Petits pois et carottes	Coquille BIO et emmental râpé		Babybel
Yaourt brassés mixé BIO	Fromage frais au fruits BIO	Fruit		Fruit BIO
Baguette Chanteneige	Quatre-quart Fruit	BN fraise Jus de pommes BIO	Pain au lait et pépites de chocolat Fruit	Cookies (boulangier) Lait chocolaté

 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 9 au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Velouté de potirons			
Omelette BIO et fromage râpé	Pizza bolo végétale	Sauté de veau à la provençale	Filet de poisson meunière	Croziflette
Riz pilaf BIO		Gratin de choux-fleurs	Ratatouille et PDT	(crozet, fromage et dés de dinde)
	Cantal AOP	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Salade batavia
Flan chocolat BIO	Fruit BIO	Fruit	Fruit BIO	Compote de pommes HVE & Spéculoos
Gâteau fromage blanc	Baguette et miel	Baguette	Marbré chocolat	Prince LU vanille
Fruit	Jus multi fruits BIO	Kiri BIO	Lait nature BIO	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 2 au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR sauce marengo Flageolets Yaourt nature BIO Fruit	Carottes râpées vinaigrette locale Couscous végétarien Légumes couscous et semoule Pik et croq	Salade verte Aiguillettes de saumon meunière Haricots verts BIO persillés Fromage blanc vanille	Ravioli de légumes Emmental râpé Compote de pommes HVE Fruit BIO GREVE	Velouté de courgettes Jambon blanc* *Jambon de dinde Pommes cubes persillées Fruit BIO
Brioche pépites de chocolat Jus de fruits BIO	Financier aux amandes Fruit	Pain d'épice et beurre Fruit	Brioche tranchée nature Lait chocolaté	Baguette Vache qui rit

 Pain BIO tous les jours

Pêche durable



 LBR : Label Rouge



Produit local

AOP : Appellation d'Origine Protégée



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



 IGP : Indication Géographique Protégée

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 30 décembre 2024 au vendredi 2 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Suprême de pintade rôti Brocolis Petit suisse aromatisé Clémentine	Toast chèvre chaud Sauté de veau sauce Bigarade Patates douces rôties Poire au sirop/sauce chocolat	FERIE	Escalope viennoise Gratin de courgettes/PDT Vache qui rit Crumble pomme-poire	Salade verte Lasagne végétarienne Pik et croq
Baguette Chanteneige	Gâteau Fruit		Baguette / miel Lait BIO	Gâteau 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.