



## Menus

Du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR sauce paprika	Légumes tajines &	Nem de légumes, salade	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette agrumes</b>	<b>Choux blancs BIO vinaigrette</b>
Brocolis BIO persillés	Pommes vapeurs	Flan de carottes au lait de coco maison	Filet de poisson meunière	Rôti de porc* LBR sauce moutarde
Emmental	Tomme de chèvre/brebis	Yaourt nature BIO	Purée de potirons	Rôti de dinde LBR au jus
<b>Fruit BIO</b>	Fruit	Compote pomme/pêches et fruit du dragon	Liégeois vanille	Lentilles BIO mijotées
		<b>*** Nouvel An Chinois ***</b>		Pik et croq
Gaufre liégeoise	Gateau fromage blanc	Baguette	BN pocket fraise	Pancake miel
Fruit	Fruit	Chanteneige	Yaourt à boire	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 20 au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes			<b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette locale	
Aiguillettes de poisson pané aux céréales	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	Gratin de torsade, épinards et mozzarella	Paupiette de dinde sauce crème	Sauté de veau sauce marengo
Coquille BIO et emmental râpé	Haricots blancs sauce tomate <b>Saint Nectaire AOP</b>	Yaourt nature BIO	Haricots verts	Semoule aux épices
Crème dessert vanille	Fruit	Galettes des Rois	Vache qui rit	Port Salut
Grande madeleine nature Fruit	Baguette Chanteneige	Barre de céréales chocolat Pomme BIO	Quatre quart Orange	BN fraise 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 13 au vendredi 17 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN	VENDREDI
Emincé de choux rouges		Mini roulé au fromage			<b>Carottes râpées BIO</b> <b>vinaigrette locale</b>
Crousty tenders	Merlu sauce Normande	Sauté de bœuf LBR aux olives	Parmentier de lentilles BIO		Boulettes de bœuf sauce tomate
Epinards branches BIO béchamel	Pommes noisettes	Gratin de choux-fleurs	Salade iceberg		Haricots beurres persillés
Yaourt aux fruits mixés BIO	<b>Brie BIO</b>	Fruit BIO	<b>Fromage blanc BIO</b>		Pik et croq
	<b>Fruit BIO</b>		& brisures de cookies		
Brioche tranchée	Prince LU vanille	Baguette	Marbré chocolat		Baguette/barre de chocolat BIO
Orange	Lait nature	Kiri crème	Banane		Pomme 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 6 au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette nature BIO et emmental râpé	Carottes râpées vinaigrette locale	Aiguillettes de poisson aux céréales	Velouté de choux-fleurs BIO	Steak haché, ketchup maison
Petits pois (circuit court)	Curry de pois chiches	Carottes persillées BIO	Blanquette de veau	Haricots verts
<b>Camembert BIO</b>	Pommes vapeurs cubes	Cantal AOP	Purée de PDT	<b>Yaourt nature BIO</b>
<b>Fruit BIO</b>	P'tit Louis	Fruit	Flan chocolat BIO	Galettes des Rois
Brioche des Rois	Briochette pépites de chocolat	Pompon	Baguette	Barre de céréales abricot
Lait BIO nature	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Clémentine

 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.

