



## Menus SCOLAIRE

Du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENREDI
		Salade et tomates BIO, sauce blanche	Pastèque BIO	Melon Charentais
Sauté de veau marengo	Pizza aux légumes BIO	Kebab de dinde marinée	Moussaka sans viande	Filet de poisson sauce crème ciboulette
Haricots blancs coco BIO tomate	Salade verte	Pommes noisette	Riz pilaf BIO	Haricots verts BIO persillés
Fromage frais vanille	Saint Nectaire AOP			
Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Riz au lait maison
	*** Repas froid ***			
		Brioche tranchée Lait chocolaté		

 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

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Radis rose et beurre		Mousse de canard et cornichon	Melon Charentais	Rillettes de sardines maison
Crousty tenders de poulet	Sauté de bœuf LBR au paprika	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Piémontaise	Croque-Monsieur* Croque-monsieur fromage
Ratatouille à Niçoise	Epinards BIO béchamel	Gratin de courgettes	(œufs durs BIO)	Salade iceberg
	Camembert BIO			
Flan vanille BIO	Fruit	Fruit	Pik et croque	Tarte aux pommes
			<b>*** Repas froid ***</b>	<b>*** Fête de la musique ***</b>
		Pain BIO P'tit Louis		

 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

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé revisité 		Salade Brésilienne (avocat, ananas, tomates)	
Rôti de dinde LBR au romarin	Sauté de veau sauce tomate basilic	Œufs brouillés	Feijoada* revisitée	Carbonara de saumon
Patates douces rôties	Purée à la Provençale	Salade de tomates BIO	Haricots noirs et riz BIO	Coquille BIO / emmental râpé
Chavroux	Yaourt aux fruits mixés BIO 	Fromage ail & fines herbes	Smoothie aux fruits	Tomme fruitée
Meringue, pêche et coulis de framboise		Gâteau fruits de la passion		Fruit
<b>*** Semaine des fruits et légumes frais ***</b>				
		Brioche tranchée Lait chocolat		

 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

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



 Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 3 au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI 
Bœuf LBR à la moutarde	Jambon blanc* R : Blanc de dinde	Quiche tomates et fromages	Tomates BIO et maïs vinaigrette locale	Gratin de gnocchi et épinards BIO béchamel
Petits pois et carottes	Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Filet de poisson meunière	
Petit Louis	Emmental	Cantal AOP	Choux-fleurs BIO persillés	Brie BIO
Fruit	Compote de pommes et fraises BIO	Fruit	Fromage frais vanille	Fruit
	<b>*** Repas froid ***</b>			
		Quatre-quart		
		Jus de pommes BIO		

 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

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



\* 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 SCOLAIRE

Du lundi 1er au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rigolou au fromage	Chili sin carne	Salade batavia, vgtte locale à l'échalote	Steak haché de bœuf et ketchup maison	Salade de pâtes au thon
Sauté de bœuf LBR sauce basquaise		Hachis Parmentier (à base de bœuf BIO)		
Carottes bâtonnets à l'ail	Riz pilaf BIO	Pik et croque	Fromage blanc nature	Crème dessert gourde
Fruit	Cantal AOP		Beignet aux pommes	Compote de pomme
		Fruit		*** Repas froid ***
		Prince LU vanille 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

Poisson frais 



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale 



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



\* 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.