



## Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Dés de betteraves cuites BIO	Rillettes de thon maison	<b>FERIE</b>	 végétarien	Dos de cabillaud sauce au beurre blanc
Sauté de bœuf LBR sauce aux olives	Aiguillettes de poulet LBR sauce aux marrons		Pizza au fromage	Purée de vitelottes
Haricots beurres persillés	Pommes pin's		Salade iceberg	Emmental
Crème dessert vanille	Pâtisserie		Babybel Compote de pommes/passion	Fruit
<b>*** Vacances scolaires ***</b>			<b>*** Vacances scolaires ***</b>	
Brioche tranchée pépites de chocolat Fruit	Pain au chocolat Fruit		Pompon Poire BIO	Baguette et confiture 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).



\* 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 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
		BN fraise 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).



\* Les plats surrignes en bleu sont issus d'une des mairies qualifiée 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 9 au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées Omelette BIO et fromage râpé Riz pilaf BIO Flan chocolat BIO	 Velouté de potirons Pizza bolo végétale Cantal AOP Fruit BIO	Sauté de veau à la provençale Gratin de choux-fleurs Mimolette Fruit	Filet de poisson meunière Ratatouille et PDT Saint Nectaire AOP Fruit BIO	Croziflette (crozet, fromage et dés de dinde) Salade batavia Compote de pommes HVE & Spéculoos
		Baguette Kiri 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).



\* 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 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 Crousty tenders Haricots verts BIO persillés Fromage blanc vanille	Merlu sauce Bohémienne Purée de carottes <b>Brie BIO</b> <b>Fruit BIO</b>	Velouté de courgettes  Jambon blanc* *Jambon de dinde Pommes cubes persillées  <b>Fruit BIO</b>
		Pain d'épice et beurre Fruit		

 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).



\* 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.



# SIRCO

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

## Menus

Du lundi 30 décembre 2024 au vendredi 2 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

 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).



\* Les plats surtignes en bleu sont issus d'une des mairies qualifiée 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.