



Menus SCOLAIRE

Du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024



	1			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
végétarien	Salade iceberg et tomates			Carottes râpées
Bolognaises de lentilles	Cheeseburger maison	FERIE	Cœur de merlu sauce tomate/basilic	Estouffade de bœuf LBR
Penne BIO / emmental râpé Brie BIO	Pommes noisettes		Duo de petits pois et carottes Saint Nectaire AOP	Gratin de choux-fleurs
Fruit	Compote de pommes et fraises maison		Fruit	Flan pâtissier
*** vacances scolaires ***				
Gâteau fromage blanc	Pik & croque		Cookies	Barre de céréales chocolat
Lait fraise	Poire		Jus de pommes BIO	Banane



Pain BIO tous les jours



.BR : Label Rouge





IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique











Poisson frais





Repas végétarien (ni viande ni









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.











LUNDI	MARDI	MERCREDI végétarien	JEUDI	VENDREDI	
	Salade verte		Choux blancs	Tomates BIO	
Cabillaud sauce au curry	Fajitas de bœuf et cheddar	Tajine végétarienne	Poulet LBR rôti	Blanquette de veau	
Purée de carottes	Riz pilaf BIO (demie portion)	(légumes et semoule aux épices)	Pommes Paillasson	Gratin de courgettes	
Tomme noire		Emmental	Petit suisse aromatisé		
Fruit	Flan chocolat BIO	Dattes sèches		Gâteau fruits de la passion maison	
*** vacances scolaires ***					
Petit beurre BIO	Marbré chocolat	Cake cannelle maison	Brioche tranchée	Pain BIO	
Compote pom poire maison	Pomme	Lait chocolat	Orange	Kiri crème	



Pain BIO tous les jours



BR : Label Rouge







IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique









Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)





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 15 au vendredi 19 avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI végétarien
Carottes râpées		Choux rouges BIO		Tomates BIO
Pané de fromage sauce tomate	Filet de poisson meunière	Rôti de veau LBR sauce ail et fines herbes	Pizza aux légumes	Moussaka végétarienne (bolognaises lentilles BIO)
Ratatouille et pommes de terre	Purée de courgettes	Carottes BIO persillés	Salade iceberg	Riz pilaf BIO (demie portion)
Fromage blanc et confiture de fraises	Saint Paulin Fruit	Fondant au chocolat maison/crème anglaise	Mimolette Fruit	Petit Louis
		Pain BIO tranché Chanteneige		



Pain BIO tous les jours



AOP : Appellation d'Origine Protégée



IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique











HVE : Haute Valeurs Environnementale







* 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.







Du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024



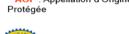
T				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Salade verte, tomate et dès de mimolette		Carottes râpées BIO		
Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	Mijoté de bœuf LBR sauce bohémienne	Aiguillette poulet corn flakes	Légumes couscous &	Filet de poisson frais sauce rougail
Lentilles BIO mijotées	Coquillette BIO et emmental râpé	Petits pois mijotés	Semoule aux épices	Purée de carottes
	Cantal AOP		Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire AOP
Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt aux fruits mixés BIO	Dattes sèches	Fruit
		Marbré chocolat		
		Banane		



Pain BIO tous les jours







IGP : Indication Géographique Protégée

BIO: produit issu de l'agriculture biologique









Poisson frais



Produit local

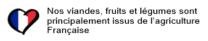


Repas végétarien (ni viande ni poisson)











* 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.