




## Menus SCOLAIRE

Du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				
	Salade iceberg et tomates	<b>FERIE</b>		Carottes râpées
Bolognaises de lentilles	Cheeseburger maison		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
<b>*** vacances scolaires ***</b>				
Gâteau fromage blanc Lait fraise	Pik & croque Poire		Cookies Jus de pommes BIO	Barre de céréales chocolat Banane



**Pain BIO** tous les jours



**Pêche durable**



**LBR : Label Rouge**

**Poisson frais**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Produit local**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**Repas végétarien** (ni viande ni poisson)

**BIO : produit issu de l'agriculture biologique**



**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 22 au vendredi 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENREDI
	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 Paillason	Gratin de courgettes
Tomme noire		Emmental	Petit suisse aromatisé	Gâteau fruits de la passion maison
Fruit	Flan chocolat BIO	Dattes sèches		
<b>*** vacances scolaires ***</b>				
Petit beurre BIO Compote pom poire maison	Marbré chocolat Pomme	Cake cannelle maison Lait chocolat	Brioche tranchée Orange	Pain BIO Kiri crème



**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 15 au vendredi 19 avril 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI 
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

 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 8 au vendredi 12 avril 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	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	Coquillettes BIO et emmental râpé Cantal AOP	Petits pois mijotés	Semoule aux épices	Purée de carottes
Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt aux fruits mixés BIO	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire AOP
		Marbré chocolat Banane	Dattes sèches	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.