



Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mijoté de porc* LBR marengo Sauté de veau marengo	Soupe de légumes	Œufs durs BIO	Parmentier de bœuf BIO/Brocolis BIO	Carottes râpées BIO* vinaigrette locale
Ratatouille et PDT	Curry de pois chiches	Epinards branches béchamel BIO	Laitue vgtte	Cœur de merlu sauce basquaise
Saint Nectaire AOP*	Riz pilaf BIO	Gouda BIO*	Babybel BIO	Haricots blancs tomatés
Orange	Fromage blanc BIO* & crème de marron à discrétion	Pomme BIO	Kiwi	Compote de pommes maison
			*** Menu Vert ***	
		Baguette et miel Compote de fruits BIO		



LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine
Protégée



IGP : Indication Géographique
Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture
biologique



Pêche durable



HVE : Haute Valeurs
Environnementale

Pain BIO tous les jours



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 16 au vendredi 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carbonade de bœuf LBR	Aiguillettes de poulet HVE sauce crème	Carottes râpées BIO	Légumes couscous &	Céleri rémoulade
Purée de carottes	Haricots verts BIO persillés	Blanquette de poissons	Semoule aux épices	Pané au fromage
Mimolette	Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion	Pommes noisettes	Brie BIO*	Petit pois mijotés
Pomme BIO*	Beignet au chocolat	Crème dessert chocolat	Poire BIO*	Liégeois vanille
	*** Mardi Gras ***			
		Baguette Vache qui rit		



LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine
Protégée



IGP : Indication Géographique
Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture
biologique



Pêche durable



HVE : Haute Valeurs
Environnementale

Pain BIO tous les jours



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 9 au vendredi 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette locale	Velouté de courgettes	Dés de betteraves cuites BIO		
Tajine de veau	Filet de poisson meunière	Mac & Cheese	Omelette BIO nature	Pizza Steak & cheese
Légumes tajines & PDT	Lentilles BIO mijotées	Salade iceberg	Purée de pommes de terre	Laitue vgtte
Fromage blanc BIO* & son miel à discrétion	Orange	Flan vanille BIO	Emmental BIO*	Cantal AOP*
			Banane	Kiwi
			*** Menu Jaune ***	
		Cake nature maison Banane		



LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine
Protégée



IGP : Indication Géographique
Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture
biologique



Pêche durable



HVE : Haute Valeurs
Environnementale

Pain BIO tous les jours



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 2 au vendredi 6 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dahl de lentilles	Palette de porc* LBR au jus Rôti de dinde LBR au jus	Soupe bleue au chou rouge Dos de cabillaud et sa sauce crémeuse au bleu	Laitue vgtte Quiche courgettes et mozarella	Taboulé Mijoté de bœuf LBR sauce olives
Riz pilaf BIO	Haricots beurres persillés	Purée de vitelottes	Petit Louis	Choux-fleurs gratin
Cantal AOP*	Saint Nectaire AOP*	Ile flottante bleue	Compote de fruits BIO	Poire BIO*
Pomme BIO*	Eclair chocolat	*** Menu Bleu ***		
		Baguette Gouda BIO		



LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



HVE : Haute Valeurs Environnementale

Pain BIO tous les jours



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.

