



Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR marengo Haricots blancs sauce tomate Fromage frais vanille Pastèque	Œufs durs BIO et mayonnaise Assiette de crudités Pik et croque Compote de pommes fraises cassis BIO *** Repas froid ***	Manchon de poulet à l'indienne Pommes noisettes Gouda BIO Cerises	Concombres rondelles, vinaigrette locale Moussaka sans viande Riz pilaf BIO Liégeois chocolat	Melon jaune Filet de poisson meunière Purée de carottes Fromage blanc aux fruits mixés BIO
		Petit pain viennois au chocolat boulanger Lait nature 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).



* 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 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pastèque, fêta AOP et basilic	Laitue vinaigrette	Méli mélo de tomates colorées	Raita de concombre	Salade verte
Sauté de veau à la mangue	Pizza bolo végétale BIO	Filet de poisson rôti aux herbes	Jambon blanc* Blanc de volaille	Quiche brocolis et camembert
Riz pilaf BIO	Emmental BIO	Salade de torti tricolores et crudités	Pommes boulangères	Fromage blanc BIO et sucre à discrétion
Duo de pêches et litchis au sirop	Salade de fruits (ananas, banane)	Yaos à la framboise	Tarte pommes rhubarbe	Fraises au sucre
Biscuit palmier	Sauce chocolat			
*** Semaine des fruits et légumes frais ***				
		Baguette et gelée de groseilles Nectarine		



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



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 9 au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Melon jaune Croque-monsieur fromage Mimolette Compote pomme/passion	Mousse de canard et cornichon Dos de cabillaud sauce ail et fines herbes Courgettes persillées Ananas frais	Salade de pâtes et dés de dinde Saint Nectaire AOP Melon Charentais BIO *** Repas froid ***	Sauté de bœuf LBR au paprika Gratin de choux-fleurs Tomme de brebis Nectarine
		Pik et croque Compote pommes et fraises BIO		



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



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 2 au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf LBR à la moutarde	Jambon blanc* Blanc de dinde	Quiche tomates et fromages	Tomates BIO et maïs vinaigrette locale	Œufs durs BIO et mayonnaise
Haricots verts	Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Filet de poisson meunière	Gratin de ratatouille et de raviole
Petit Louis	Emmental BIO	Cantal AOP	Choux-fleurs BIO persillés	Brie BIO
Melon Charentais BIO	Compote de pommes et fraises maison	Nectarine	Fromage frais vanille	Pêche
	*** Repas froid ***			
		Quatre-quart		
		Jus de pommes BIO		



LBR : Label Rouge

Pêche durable



AOP : Appellation d'Origine Protégée



HVE : Haute Valeurs Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée

Pain BIO tous les jours



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 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais BIO		Pastèque		
Dos de merlu sauce beurre blanc	Pané fromage	Rôti de veau, ketchup maison	Semoule	Salade de pâtes au thon
Pommes vapeurs	Printanière de légumes	Gratin de courgettes	Légumes couscous	
	Tomme blanche		Cantal AOP	Babybel BIO
Fromage blanc nature BIO et gelée de groseille à discrétion	Cerises	Tarte aux pommes BIO	Nectarine	Pomme
				*** Repas froid ***
		Baguette		
		Petit Louis		



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).



* 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.