



Menus

Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées vinaigrette locale		Choux blancs BIO et dés de mimolette	Velouté de légumes	Palette de porc* LBR au jus Rôti de dinde LBR au jus Lentilles BIO mijotées
Pané fromage	Légumes tajines &	Dos de colin sauce tomate	Blanquette de veau	
Purée de potirons	Pois chiches BIO et semoule	Haricots verts BIO persillés	Carottes et pommes vapeurs	
Compote de pommes maison	Gouda BIO*			Cantal AOP*
	Clémentine	Riz au lait maison	Fruit BIO*	Fruit BIO*
		Fondant chocolat maison Fruit		



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 19 au vendredi 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de poisson Coquille BIO et emmental râpé Saint Nectaire AOP* Fruit BIO*	Bœuf LBR à la moutarde Purée de brocolis BIO Emmental BIO* Clémentine	Salade iceberg et œufs durs BIO Gratin de torsade, épinards et mozzarella Yaourt nature BIO Galettes des Rois	Coleslaw BIO Chili sin carne Riz pilaf BIO Liégeois chocolat	Paupiette de dinde sauce basquaise Petits pois Mimolette Banane
		Barre de céréales chocolat Fruit		



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 12 au vendredi 16 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de choux rouges</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés BIO</p>	<p>Merlu sauce Normande</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie BIO*</p> <p>Fruit BIO*</p>	<p>Taboulé</p> <p>Veau à la marengo</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Lasagnes ricotta/épinards</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Yaourt nature BIO*</p> <p>& confiture à discrétion</p>	<p>Carottes râpées BIO*</p> <p>vinaigrette locale à discrétion</p> <p>Sauté de porc LBR sauce forestière</p> <p>R : sauté de dinde LBR sauce forestière</p> <p>Haricots beurres persillés</p> <p>Emmental BIO* et pain Bleu Blanc Cœur</p>
		<p>Baguette</p> <p>Kiri crème</p>		



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 5 au vendredi 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poisson céréales	Carottes râpées vinaigrette locale	Velouté de légumes		
Haricots verts BIO persillés	Curry de pois chiches	Quiche brocolis et fromage	Saucisse de Francfort* R : saucisse de volaille	Bœuf LBR sauce échalote
Saint Nectaire AOP*	Riz pilaf BIO	Batavia	Purée de PDT	Petits pois
Fruit BIO*	Fromage blanc BIO* & miel à discrétion	Flan vanille BIO	Cantal AOP* Fruit BIO*	Tomme Noire Galette des Rois
		Pompon Fruit		



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.