



Menus

Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

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



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).



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.





**Sirco**  
Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

## Menus

Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de poisson  Coquillette BIO et emmental râpé  Saint Nectaire AOP*	Bœuf LBR à la moutarde  Purée de brocolis BIO  Emmental BIO*	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



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



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



**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*	Fromage blanc BIO*	Batavia	Purée de PDT	Petits pois
Fruit BIO*	& miel à discrédition	Flan vanille BIO	Cantal AOP*	Tomme Noire
		Pompon	Fruit BIO*	Galettes des Rois
		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.