



Menus

Du lundi 23 au vendredi 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Burger maison, ketchup & mayonnaise	Potage de légumes		Salade iceberg	Carottes râpées BIO vgtte locale
Coleslaw	Moules sauce marinière	Rôti de bœuf LBR et ketchup maison	Croque béchamel fromage	Œufs brouillés BIO maison
Saint Nectaire AOP	Pommes noisettes	Purée provençale		Epinards branches béchamel
Fruit BIO	Liégeois vanille	Cantal AOP	Compote de pommes maison &	
		Fruit	Spéculoos	Fondant chocolat maison
<b>*** Vacances scolaires ***</b>				
Brioche tranchée	Baguette	Cookie (boulanger)	Baguette et barre de chocolat BIO	Gâteau fromage blanc
Lait chocolat	Mimolette	Jus de pommes BIO	Fruit	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.



Menus

Du lundi 16 au vendredi 20 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet façon aiguillette HVE sauce crème	Nems de légumes et batavia	Salade iceberg		
Frites	Bœuf LBR au caramel	Tortilla	Dos de cabillaud sauce curry	Croiflette
Cantal AOP	Julianes de légumes (Bolognaises lentilles BIO)	Tranche de cheddar	Carottes BIO persillées	(duo de crozets et reblochon)
Fruit	Riz au lait / mangue	Liégeois chocolat	Tomme de chèvre/brebis AOP	Yaourt nature BIO* et sucre à discrédition
<b>*** Nouvel An Chinois ***</b>		<b>*** Vacances scolaires ***</b>		
Gaufre liégeoise	Pik et croque	Baguette et confiture	BN fraise	Cake à la cannelle maison
Jus multifruits BIO	Fruit	Fruit BIO	Lait nature BIO	Yaourt nature BIO et sucre



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.



## Menus

Du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plein filet de merlu blanc sauce ail et fines herbes  Haricots verts BIO persillés  Saint Nectaire AOP*  Kiwi	Chili sin carne  Riz pilaf BIO  Cantal AOP*  Pomme BIO*	Potage de légumes  Omelette nature BIO sauce provençale  Torti tricolores / emmental râpé  Yaourt aux fruits mixés BIO	Carottes râpées BIO* et vinaigrette à discrédition  Sauté de porc LBR sauce moutarde* Sauté de dinde LBR sauce moutarde  Purée de PDT  Gouda BIO* et pain Bleu Blanc Cœur	Sauté de veau sauce tomate  Petits pois  Yaourt nature BIO* & sucre à discrédition  Clafoutis pommes maison
		BN fraise  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 2 au vendredi 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées		Batavia	Potage de légumes	Velouté de potirons
Bœuf LBR marengo	Filet de poisson meunière	Carmentier de lentilles BIO	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	Légumes couscous &
Choux-fleurs persillés	Haricots beurres persillées		Haricots blancs BIO sauce tomate	Semoule aux épices
Crêpe et confiture de fraises	Brie BIO*	Emmental BIO	Fromage blanc BIO* &	Fruit BIO*
	Fruit BIO*	Clémentine	Miel à discrétion	
		Baguette et confiture		
		Yaourt à boire		



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.