SIRCO
Syndicat Intercommunal de Restauration COllective

Menus

Du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de veau Duo de carottes et cœur de blé Brebicrème Orange	Concombre en rondelles Pané au fromage Purée d'épinards Fromage frais aux fruits BIO	Melon Charentais Dos de merlu sauce basquaise Gratin de choux-fleurs Fondant au chocolat BIO et crème anglaise	**FERIE**	***** vacances scolaires *****
Barre céréales abricot Fromage blanc et sucre	Baguette et beurre Lait chocolaté	Baguette Kiri BIO	0 0	

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).

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

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 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomates cerises	Melon Charentais	Mini roulé fromage
Dos de colin sauce ail et fines herbes	Sauté de bœuf LBR sauce Catalane	Manchons de poulet	Tarte compotée de courgettes et chèvre BIO	Gratin de torsade et épinards à la crème
Petits pois et carottes	Haricots blancs sauce tomate	Pommes noisettes		
Pik et croque	**Cantal AOP***		**Fromage blanc BIO*** et sucre à discrétion	**Saint Nectaire AOP***
Kiwi	Poire	Petit Louis	Madeleine aux pépites de chocolat BIO	Fraises et sucre à discrétion
			***** Printemps BIO *****	
Baguette et confiture	Pain au lait	Pompon	Baguette	Marbré chocolat
Pomme	Compote BIO ANDROS	Banane	Kiri crème	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).

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

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 12 au vendredi 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Taboulé aux légumes
Steak haché et ketchup maison	Raviolis légumes	Bolognaises de lentilles	Omelette BIO sauce tomate	Filet de poisson meunière
Printanière de légumes	Emmental râpé	Coquillette BIO	PDT noisettes	Haricots verts BIO persillés
Gouda BIO*	Crème dessert gourde	Emmental râpé	**Brie BIO***	
Melon Charentais	Compote gourde GREVE	Liégeois vanille	Banane	Fromage frais mixé BIO
		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).

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

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 5 au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pain complet et rillettes de thon			"Mizeria" (concombre à la crème, aneth)
Goulash de bœuf LBR	Brandade de Morue	Œufs Bio façon mimosa		Dos de cabillaud à la Grecque
Noisettes de polenta	Laitue vinaigrette	Assiette de crudités vinaigrette locale		Galettes de pommes de terre
Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion		Cantal AOP	**FERIE**	**Tomme de brebis/chèvre AOP***
Palacsinta (crêpe et confiture fraises)	Pomme	Semoule au lait maison		
***** Hongrie *****	***** Portugal *****	***** France *****		***** Grèce ******
Baguette et barre de chocolat BIO	BN fraise	Pik et croque		Crêpe chocolat
Poire	Lait nature BIO	Orange		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).

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

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.