



Menus

Du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|------------------------------|---|--------------|-----------------------------------|
| Blanquette de veau | Concombre en rondelles | Melon Charentais | FERIE | *** vacances scolaires *** |
| Duo de carottes et cœur de blé | Pané au fromage | Dos de merlu sauce basquaise | | |
| Brebicrème | Purée d'épinards | Gratin de choux-fleurs | | |
| Orange | Fromage frais aux fruits BIO | Fondant au chocolat BIO et crème anglaise | | |
| | | Baguette Kiri 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 19 au vendredi 23 mai 2025

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



* 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 12 au vendredi 16 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| Steak haché et ketchup maison | Dés de concombre vinaigrette locale | Bolognaises de lentilles | Omelette BIO sauce tomate | Taboulé aux légumes |
| Printanière de légumes | Filet de poisson meunière | Coquillettes BIO | PDT noisettes | Sauté de veau marengo |
| Gouda BIO | Haricots verts BIO persillés | Emmental râpé | Brie BIO | Ratatouille à la Niçoise |
| Melon Charentais | Fromage frais vanille | Liégeois vanille | Banane | Fromage blanc BIO et son miel à discrétion |
| | | Baguette Vache qui rit | | |



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 5 au vendredi 9 mai 2025

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



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.