



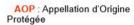


Menus

Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de légumes	Concombre vinaigrette		Céleri rémoulade
Veau marengo	Pizza aux fromages maison	Cabillaud sauce tomate	Kebab de dinde marinée	Bolognaises de lentilles BIO
Purée de brocolis BIO	Salade iceberg	Petits pois	Pommes noisettes	Coquillette BIO et emmental râpé
Gouda BIO	Fromage blanc BIO		Mimolette	
Pomme BIO	& confiture d'abricots	Crème caramel & langue de chat	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
*** Vacances scolaires ***				
Financier aux amandes	Pompon	Briochette pépites de chocolat	Gaufre Liégeoise	Baguette
Fruit	Fruit	Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit







IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique





Pêche durable



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.





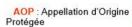


Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé et dés de fromage vinaigrette citron		Soupe surprise	Carottes râpées BIO* et vinaigrette orange à discrétion	Œufs durs BIO et mayonnaise
Filet de poisson meunière & quartier de citron	Daube de bœuf LBR	Poulet LBR rôti	Tajine aux agrumes (légumes et patates douces)	Farfalle BIO
Haricots verts BIO persillés	Ratatouille et PDT	Gratin Dauphinois		Sa sauce crémeuse au citron
	Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion		Fromage blanc BIO* et sucre à discrétion	Emmental BIO*
Orange	Chamonix (gâteau)	Duo de segments d'orange et de pamplemousse	Gâteau à la mandarine maison	Clémentine
*** Les agrumes à la fête ! ****				
		Cookies boulanger		
		Lait nature BIO		









BIO : produit issu de l'agriculture biologique









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.





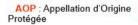


Du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025



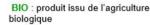
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres rondelles		Soupe de légumes	Radis roses et beurre doux
Blanquette de la mer	Bourguignon de bœuf LBR	Quiche brocolis BIO et camembert BIO	Jambon blanc* Blanc de dinde	Gnocchi
Riz pilaf BIO	Penne rigate BIO et emmental râpé	Batavia vinaigrette	Purée de pommes de terre	& sa sauce fromagère
Saint Nectaire AOP		Tomme noire		
Raisins	Flan chocolat BIO	Compote pomme fraises maison	Pomme BIO	Fromage blanc BIO* et coulis de fruits rouges à discrétion
				*** La cuisine en rose ***
		Baguette et miel		
		Banane		







IGP : Indication Géographique Protégée









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.





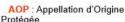






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette locale	Soupe de légumes		Tomates BIO* et vinaigrette à discrétion	
Palette de porc LBR* sauce moutarde Rôti de dinde LBR	Croque monsieur fromage	Pot au feu de bœuf LBR	Cubes de colin meunière	Parmentier de lentilles
Pommes noisette	Laitue vinaigrette	Carottes BIO persillées	Choux-fleurs BIO béchamel gratin	Salade iceberg
		Pik et croque		Cantal AOP*
Fromage blanc BIO* et crème de marron à discrétion	Liégeois vanille	Raisin	Tarte au flan	Compote de pomme maison & spéculoos
		Quatre-quart		
		Lait chocolat		







IGP : Indication Géographique

BIO: produit issu de l'agriculture

Protégée



Pêche durable



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.





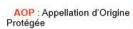
<u>Menus</u>

Du lundi 27 au jeudi 31 octobre 2025



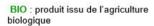
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette locale		Soupe de légumes		
Saucisse de volaille	Dos de colin sauce ail & fines herbes	Rôti de bœuf LBR et ketchup maison	Cheeseburger maison	Potimentier de lentilles
Haricots blancs coco BIO sauce tomate	Choux-fleurs béchamel gratin	Pommes noisettes	Laitue & coleslaw	Batavia
	Tomme de brebis/chèvre AOP		Brownie	Fromage blanc BIO
Pik & croque	Poire BIO	Banane	& crème anglaise	et coulis de fruits rouges
*** Vacances scolaires ***				*** Halloween ***
Gâteau fromage blanc	Baguette et pâte à tartiner	Baguette	Grande madeleine	Baguette et confiture d'abricots
Prunes	Lait nature BIO	Fruit BIO	Fruit	Orange























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.