



Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

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	Bolognaïses de lentilles BIO
Purée de brocolis BIO	Salade iceberg	Petits pois	Pommes noisettes	Coquillettes 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	Brioche pépites de chocolat	Gaufre Liégeoise	Baguette
Fruit	Fruit	Fruit BIO	Fruit BIO	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 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	Fromage blanc BIO* et sucre à discrétion	Sa sauce crémeuse au citron
Orange	Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion	Duo de segments d'orange et de pamplemousse	Gâteau à la mandarine maison	Emmental BIO*
*** Les agrumes à la fête ! ****				
		Cookies boulanger		
		Lait nature 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).



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.



Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

Menus

Du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025



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



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 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette locale	Soupe de légumes		Tomates BIO* et vinaigrette à discrétion	
Palette de porc LBR* sauce moutarde	Croque monsieur fromage	Pot au feu de bœuf LBR	Cubes de colin meunière	Parmentier de lentilles
Rôti de dinde LBR				
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		



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 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	Potimientier de lentilles
Haricots blancs coco BIO sauce tomate	Choux-fleurs béchamel gratin Tomme de brebis/chèvre AOP	Pommes noisettes	Laitue & coleslaw Brownie	Batavia Fromage blanc BIO
Pik & croque	Poire BIO	Banane	& crème anglaise	et coulis de fruits rouges
*** Vacances scolaires ***				*** Halloween ***
Gâteau fromage blanc Prunes	Baguette et pâte à tartiner Lait nature BIO	Baguette Fruit BIO	Grande madeleine Fruit	Baguette et confiture d'abricots 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).



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.

