



Menus

Du lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de veau	Croque fromage maison	Jus d'orange BIO Saumon sauce ail et fines herbes	FERIE	Carottes BIO et dés de fêta AOP
Carottes et PDT persillées	Salade batavia	Conchiglie Rigate et emmental râpé		Tajine aux agrumes
Saint Nectaire AOP	Fromage frais vanille	Sapin vanille/chocolat		Fromage blanc BIO &
Pomme BIO	Compote de pommes HVE			Confiture d'abricots à discrétion
*** Vacances scolaires ***				
Marbré chocolat	Baguette et confiture de fraise	Pain au chocolat		Baguette
Lait nature BIO	Banane	Clémentine		Mimolette



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 15 au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dos de colin sauce tomate	Coleslaw Œufs durs BIO sauce mornay	Velouté de légumes Goulash de bœuf LBR	Cocktail Indien Assiette apéritives (gougère, carottes, rillettes poulet)	Chili sin carne
Petits pois et carottes	Epinard BIO béchamel gratin	Penne BIO et emmental râpé	Parmentier de canard	Riz pilaf BIO
Bûche du Pilat	Fromage frais au fruits BIO	Banane	Salade iceberg Brookie et son Père Noël en chocolat	Tomme de brebis/chèvre AOP*
Pomme BIO*		Chausson aux pommes Crème dessert gourde		Pomme BIO*



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 8 au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées		Céleri rémoulade	Velouté de potirons	
Omelette BIO et sauce tomate	Filet de poisson meunière	Sauté de veau à la provençale	Pizza bolo végétale	Croziflette
Riz pilaf BIO	Petits pois	Gratin de choux-fleurs	Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion	(crozet, fromage et dés de dinde)
Poire BIO*	Pomme BIO*	Kiwi	Clémentines	Salade batavia
		Fondant chocolat maison		Compote de pommes HVE
		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.



Menus

Du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR sauce marengo	Raviolis aux légumes	Salade verte et vinaigrette	Pané au fromage	Velouté de courgettes
Purée de pommes de terre		Blanquette de poissons	Haricots verts BIO persillés	Palette de porc LBR* Rôti de dinde LBR
Coulommiers	Crème dessert gourde	Coquillettes et emmental râpé	Cantal AOP*	Lentilles BIO mijotées
Orange	Compote de fruits	Ile Flottante	Pomme BIO*	Flan vanille BIO
		Briochette pépites de chocolat 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 décembre 2025 au vendredi 2 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pépites de poissons meunières	Velouté de lentilles corail BIO	Roti de veau sauce crème marrons	FERIE	Lasagnes ricotta/épinard
Choux-fleurs béchamel gratin	Brouillade de légumes (légumes et œufs brouillés)	Pommes pin's		Batavia vinaigrette échalote
Mimolette	Emmental râpé	Petit suisse aromatisé		Camembert BIO
Clémentines	Poire BIO	Charlotte aux poires		Compote pommes HVE
*** Vacances scolaires ***				
Gaufre liégeoise	Baguette	Cookies (boulangier)		Baguette et barre de chocolat BIO
Lait fraise	Emmental BIO	Clémentine		Poire BIO



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.