



Du lundi 31 août 2026
Au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sandwich thon mayonnaise	Laitue vinaigrette à discrétion	Concombre rondelles sauce crème		Tomate BIO* vinaigrette locale à discrétion
Chips	Salade de pâtes aux crudités	Rôti de dinde LBR au jus	Filet de poisson meunière	Parmentier de lentilles
Cantal AOP*	et œuf durs	Epinards BIO béchamel	Choux-fleurs BIO béchamel	
Pastèque	Crème dessert vanille (boîte 5/1)	Fondant au chocolat maison	Brie BIO*	Fromage blanc BIO*
			Melon Charentais BIO*	& confiture de fraises à discrétion
		BN à la fraise		
		Nectarine		

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 IGP : Indication Géographique Protégée

 BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Co...



Pêche durable

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



Dans la mesure du possible, les plats sont cuisinés à la cuisine du SIRCO

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 7 septembre 2026
Au vendredi 11 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de volaille Purée de pommes de terre "maison" Saint Nectaire AOP* Raisin	Mac And Cheese Salade verte Emmental BIO* Pastèque	Carottes râpées et vinaigrette Blanquette de veau Penne rigate BIO Coulommiers	Melon Charentais BIO* Filet de poisson sauce beurre blanc Courgettes braisées Fromage blanc BIO* nature et sure	Tomate BIO* vinaigrette à discrétion Pané fromage Petits pois mijotés Tomme de brebis/chèvre AOP*
		Baguette et confiture		
		Pêche		

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée

 IGP : Indication Géographique Protégée

BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



Compositions :



Dans la mesure du possible, les plats sont cuisinés à la cuisine du SIRCO

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 14 septembre 2026
Au vendredi 18 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO* et vinaigrette locale à la framboise à discrétion Sauté de bœuf LBR sauce tomate Ratatouille maison et PDT Yaourt BIO* et confiture	Chili sin carne Riz pilaf BIO Gouda BIO* Prunes	Pépinette à la Provençale Cœur de filet de merlu sauce curry Choux-fleurs en gratin Raisin	Raviolis aux légumes Salade verte Petit moulé ail & fines herbes Pomme BIO*	Concombres BIO* et vinaigrette Omelette BIO sauce tomate Carottes persillées Yaourt nature BIO* et sucre à discrétion
		Baguette		
		P'tit Louis		

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 IGP : Indication Géographique Protégée

 BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



Dans la mesure du possible, les plats sont cuisinés à la cuisine du SIRCO

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 21 septembre 2026
Au vendredi 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bolognaise de lentilles	Mijoté de bœuf LBR sauce tomate	Betteraves cuites cubes BIO	Tomates BIO* et vinaigrette à discrétion	Melon Charentais
semoule	Haricots blancs	Pizza maison fromage	Crousty tenders de volaille	Blanquette de colin
Emmental BIO*	Cantal AOP*	Salade iceberg	Haricots verts BIO persillés	Coquille BIO et emmental râpé
Prunes	Banane	Poire BIO	Fromage blanc BIO* & miel à discrétion	Purée de pommes et poire BIO*
		Madeleine longues		
		Yaourt à boire vanille BIO		

 Pain BIO tous les jours

 LBR : Label Rouge

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 IGP : Indication Géographique Protégée

 BIO : produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

Poisson frais



Produit local



Repas végétarien (ni viande ni poisson)

HVE : Haute Valeurs Environnementale



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture Française



Dans la mesure du possible, les plats sont cuisinés à la cuisine du SIRCO

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 28 septembre 2026

Au vendredi 2 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

La qualité :

Repas végétarien

HVE : issu d'une exploitation agricole Haute Valeur Environnementale

* Les plat



issus d'une des filières "qualité" énoncée ci-c



Compos.....

Dans la mesure du possible, les plats sont cuisinés à la cuisine du SIRCO

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques. Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de la 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.



