



## Menus

Du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dés de betteraves cuites BIO	Salade verte vinaigrette			Concombre rondelle
Bolognaises de lentilles BIO	Pizza pommes de terre	Rôti de bœuf LBR, ketchup maison	Sandwich blanc de dinde/vache qui rit	Dos de cabillaud sauce tomate
Penne BIO & emmental râpé	& fromage à raclette	Purée de brocolis	Chips	Gratin de courgettes béchamel
Pomme BIO	Compote de pommes maison	Yaourt nature BIO et sucre	Crème dessert gourde	Gâteau fruits de la passion maison
	& Speculoos	Fraises et sucre	Banane	
<b>*** Vacances scolaires ***</b>				
Baguette Mimolette	Barre céréales muesli/chocolat Poire BIO	Cake à la cannelle maison Lait nature BIO	Biscuit BN à la fraise Jus d'orange BIO	Baguette et miel Banane



**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 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza fromages maison	Concombre vinaigrette	Rôti de veau, mayonnaise	Sandwich blanc de dinde/vache qui rit	Tomates BIO vinaigrette locale
Laitue vgtte	Moules marinière	Printanière de légumes	Chips	Gratin de torsade, épinards
Saint Nectaire AOP	Pommes noisettes	Gouda BIO	Crème dessert gourde	& mozzarella
Poire BIO	Fromage blanc BIO et miel	Pomme BIO	Banane	Ile flottante
<b>*** Vacances scolaires ***</b>				
Baguette et barre de chocolat BIO Jus d'ananas	Baguette Chanteneige	Quatre-quart Fromage blanc vanille	Biscuit Prince vanille Compote gourde	Fondant chocolat maison 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 6 au vendredi 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	Sauté de bœuf LBR marengo	Carmentier de lentilles BIO	Dos de colin sauce ail et fines herbes	Oufs durs BIO (mayo) sur sur nids de carottes
	Haricots verts BIO persillés <b>Cantal AOP*</b>  Orange	Laitue vgtte  Brie BIO  Compote de fruits BIO	Coquillette BIO & emmental râpé   Liégeois chocolat	Riz BIO façon risotto et légumes de Printemps  & Parmesan  Fraises et chantilly
		Baguette Emmental BIO		<b>*** Vive le Printemps ***</b>



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 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette nature BIO sauce tomate	Céleri rémoulade	Pané de la mer	Palette de porc LBR* au jus Rôti de dinde LBR au jus	<b>Carottes râpées BIO*</b> et vinaigrette à discrétion
Cœur de blé	Sauté de bœuf LBR bourguignon	Boules de purée nature et topping	Epinars branches BIO béchamel	Chili sin carne
<b>Yaourt nature BIO*</b> et sucre à discrétion	Gratin de brocolis béchamel	Fingers d'emmental BIO	<b>Saint Nectaire AOP*</b>	Riz pilaf BIO
<b>Pommes BIO*</b>	Crème dessert chocolat	Gâteau poisson au chocolat	<b>Poire BIO*</b>	Flan vanille BIO
		<b>*** Poisson d'avril ***</b>		
		Marbré 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 27 au jeudi 30 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Légumes couscous & pois chiches BIO	Radis roses et beurre	Tomates vinaigrette	Sauté de bœuf LBR sauce paprika	<b>FERIE</b>
Semoule aux épices	Cœur de filet de merlu sauce basquaise	Quiche courgettes et mozzarella	Epinards branche BIO béchamel	
<b>Tomme de chèvre/brebis AOP*</b>	Petit pois	Saint Nectaire AOP	<b>Cantal AOP*</b>	
Orange	<b>Fromage blanc BIO*</b> et confiture à discrétion	Mousse au chocolat au lait	Fraises et sucre	
		Brioche tranchée Poire 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.

