



## Menus

Du lundi 25 au vendredi 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>FERIE</b>	Betterave vinaigrette Omelette nature BIO & emmental râpé  Petits pois  Beignet aux pommes	Blanquette de veau Duo de carottes BIO et pommes de terre  Saint Nectaire AOP*  Kiwi	Dos de merlu sauce basquaise  Purée de brocolis BIO  Brie BIO*  Fraises et sucre	Moussaka végétarienne  Riz pilaf BIO  Yaourt nature BIO*  & confiture de fraises à discrétion
	Baguette Gouda BIO	BN fraises Lait nature BIO	Baguette et miel Jus de pommes	Brioche tranchée 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 18 au vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pané au fromage	Saucisse de volaille	Radis rose et beurre doux Dos de cabillaud sauce tomate	Concombre à la menthe Légumes couscous	Tomate bio a croquer Sauté de bœuf BIO sauce Catalane
Haricots verts BIO persillés	Lentilles mijotées BIO	Epinards branche BIO béchamel	Pois chiches BIO et semoule	Purée de pommes de terre BIO
Fromage blanc fruits BIO	Cantal AOP*	Yaourt nature BIO*	#REF!	Emmental BIO*
Melon Charentais	Poire	Yaourt nature BIO*	#REF!	<b>*** Printemps BIO ***</b>
Baguette et gelée de groseille	Clafoutis pêches maison	œuf miel à discrétion		
Pomme	Pompon	Baguette	Quatre-quart	Petit beurre BIO
	Lait chocolaté	Mimolette	Banane	Compote pom/pêches 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 11 au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf LBR marengo	Tomates vgtte Filet de poisson meunière	Laitue vgtte Gratin de torsades et mozzarella	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
Haricots blancs tomate	Purée de carottes	Mimolette		
Gouda BIO*		Kiwi		
Melon Charentais	Liégeois vanille	Baguette & pâte à tartiner		
Prince LU vanille	Baguette	Jus de pommes		
Lait nature BIO	Vache qui Rit			



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 4 au vendredi 8 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais Brandade de Morue	Duo de betteraves et Potatoes toast ‡ crème fraîche ‡ persil	Salade de chèvre chaud Poulet rôti Gratin de courgettes béchamel	Duo de carottes et Boulettes suédoises végétarienne Purée de céleri ‡ airelles	<b>FERIE</b>
Brebiscrème Pasteis de nata	Fromage blanc BIO* ‡ morceaux de pommes	Fraises au sucre	kanelbulle (brioche à la cannelle)	
<b>*** Portugal ***</b>	<b>*** Pologne***</b>	<b>*** France ***</b>		
Barre de céréales/chocolat Pomme	Baguette et miel Orange	Baguette Emmental BIO	Marbré chocolat 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.