

MENUS

SEMAINE 33 - DU LUNDI 13 AOUT AU VENDREDI 17 AOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte /emmental	Tomates mozzarella – vinaigrette balsamique	FÉRIE	Concombre / chèvre	Melon jaune
Jambon grill	Saucisse de volaille		Rôti de veau VBF au jus	Poisson ANE sauce provençale
Riz BIO sauce ananas miel	Chou braisé / semoule BIO		Petit pois	Blé perlé
Prunes	Muffin aux pépites de chocolat		Cantal jaune AOP	Yaourt brassé aux fruits
Pain – camembert	Prunes – petits beurre		Abricots	
			Brioche – crème dessert	Pain – pâte à tartiner – jus de raisin


La qualité :




PL : Produits locaux




LR : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité




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




C : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité



AOP : Appellation d'origine protégée



ANE : poisson pêché Atlantique Nord Est



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes
 ** Produit de Bretagne

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Sauce Miel / Ananas : Jus de Poulet / Miel / Ananas / Oignons / Herbes de Provence

Sauce Provençale : Poivrons rouges-verts / Huile Olive / Double concentré de tomates / Oignons / Tomates Pelées / Brunoise Provençale / Herbes de Provence

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.
 « 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.
 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.