


## MENUS


### SEMAINE 29 - DU LUNDI 16 JUILLET AU VENDREDI 20 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées <b>PL BIO</b>	Tomate <b>PL</b>	Pastèque	Taboulé libanais au quinoa	Melon
Sauté de veau <b>BBC VBF</b> forestier	Filet de poisson <b>ANE</b> tajine	Tortillas**** à l'Espagnol	Médaille de dinde* à l'estragon	Rôti de porc <b>LR VPF</b>
Petits pois	Légumes tajine couscous <b>BIO</b>	Coeur de blé sauce provençale	Ratatouille	Carottes et fenouil braisés <b>PL</b>
Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Petits suisse aux fruits	Crème chocolat <b>BIO</b>	Fromage de chèvre	Fromage d'Auvergne <b>BIO</b>
			Abricots	Compote maison <b>PL</b>
Prunes – Pain au lait	Muffin au chocolat – Jus de fruit	Abricots – Barre céréales à la pomme	Pain – camembert	Barre bretonne – nectarine


#### La qualité :




**PL** : Produits locaux




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




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




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




**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

\*\*\*\* œufs pondus en France

#### Compositions :

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

**Sauté de veau Forestier** : sauté de veau frais champignons de Paris/ oignons /jus de veau lié/ margarine

**Tajine de poisson** : filet de poisson frais/huile d'olive/cumin /ail/carottes /poivrons verts et rouges/ navets /aubergines /courgettes /pois chiches /oignons /herbes de Provence

**Tortillas à l'Espagnol** : œufs/ poivrons verts et rouges /ail/ huile d'olive/oignons

**Médaille de dinde à l'estragon** : médaille de dinde frais/échalote /jus de veau lié / margarine/ farine de maïs/vin blanc /estragon



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.