



Menus

Journée nationale de
 lutte contre le gaspillage
 alimentaire

DU LUNDI 16 OCTOBRE AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives	Tomates vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Radis noirs /pommes golden PL râpées
Sauté de canard aux pêches	Steack haché de veau Petits pois	Parmentier de bœuf	Fricassée sot l'y laisse de dinde aux oignons	Filet de poisson frais sauce Safranée
Pâtes	Mimolette	Cantal AOP	Gratin de chou-fleur (emmental + lait)	Riz BIO
Yaourt aux fruits mixés	Banane	Poire PL	Eclair au chocolat	Brie Kaki
Compote – petit beurre	Brioche – lait vanille	pain au lait – jus de fruits	barre de céréales – poire	Pain – chocolat – fruit

La qualité :



PL : Produits issus de l'agriculture locale



Toutes nos viandes sont d'origine française.
 Les fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



AOP : Appellation d'origine protégée



BIO : Produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



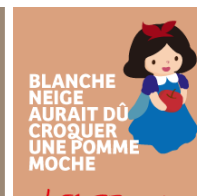
C : Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.



ANE : Poisson frais pêché Atlantique Nord Est



NE LAISSEZ PAS TOMBER LES BONS PRODUITS !



LES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES SONT BONS AUSSI !



GASPILLER LE PAIN PEUT VOUS PERDRE !



APPRENEZ À CUISINER LES RESTES !

Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

"Jeter moins c'est manger mieux" Le Corbeau et le Renard, Blanche-Neige, Cendrillon, mais aussi Peau d'Âne et le Petit Poucet, qui mieux que ces héros populaires pouvaient montrer l'exemple, à travers une version détournée de leurs aventures ? Quel dommage en effet de laisser tomber un fromage ou de jeter un potiron après qu'il ait servi de carrosse ! Ou de craquer sur une sublime pomme alors qu'une moche est peut-être encore meilleure ! Ces contes, connus des petits et des grands, créent du lien entre les générations. Ils nous rappellent combien notre patrimoine culturel et alimentaire est précieux, et qu'il ne faut pas gaspiller les bons produits de notre agriculture. Plus d'info : <http://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Compositions :

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



Sauté de canard aux pêches : sauté de canard frais, jus de poulet déshydraté, oignons farine de maïs, margarine, pêches au sirop, vinaigre de vin

Filet de poisson sauce safranée : filet de poisson frais, fumet de poisson déshydraté, sauce Hollandaise déshydratée, échalotes, farine de maïs, vin blanc, épice au safran

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.