



Menus

SEMAINE 38 - DU LUNDI 18 SEPTEMBRE AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pâte BIO aux crudités	Tomate – mozzarella	carottes râpées – vinaigrette balsamique	<i>Mélodie des mets locaux</i> salade iceberg PL	chou blanc PL
paupiette de veau	émincé de poulet	poisson au four ANE	fricassée de dinde C aux oignons	couscous à l'agneau
haricots verts	sauce normande	citron/tomate	duo de courgettes PL et céleri PL	légumes couscous
fromage blanc aromatisé BIO	frites	riz	Pommes de terre PL Le Saint Martin PL	semoule
	salade de fruits (raisin – ananas – banane)	petits suisses aux fruits	pomme golden PL	yaourt nature sucré
Pain - emmental	Brioche - jus de fruits	fourré abricot – lait à la vanille	Pain – pâte à tartiner – jus de fruit	Pêche - madeleine

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

Mélodie des mets locaux

Il s'agit d'une journée d'envergure nationale.

L'objectif est de mettre à l'honneur les produits locaux, les circuits courts et le savoir-faire des professionnels en cuisine.

En effet valoriser ces produits, c'est soutenir l'économie locale et le dynamisme du territoire. C'est aussi mettre en valeur les qualités de produits.

Compositions :

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



Émincé de poulet sauce Normande : émincé de poulet frais/ champignons de Paris/ farine de maïs/ crème fraîche/échalotes

Couscous à l'agneau : sauté d'agneau frais français /semoule de couscous/ beurre / margarine/huile de tournesol /huile d'olive/ concentré de tomate/ail/cumin /navet/ courgette /carotte /aubergine/pois chiche/ poivrons rouge et vert

Le Saint Martin : fromage de chèvre à pâte molle au lait pasteurisé, fabriqué en région Centre-Val de Loire

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.