

## MENUS

### SEMAINE 34 - DU LUNDI 20 AOUT AU VENDREDI 24 AOUT

| LUNDI                                     | MARDI  | MERCREDI                      | JEUDI                       | VENDREDI                                   |
|---|--|-------------------------------|-----------------------------|--|
| Radis beurre                              | Carottes rapées <b>BIO</b> /<br>Oeufs mimosa   | Tomate / féta <b>AOP</b>      | Melon charentais            | Pastèque                                   |
| Sauté de dinde* <b>BBC</b>                | Sauté de porc <b>LR VPF</b><br>aux champignons | Poisson <b>ANE</b>            | Rôti de dinde*              | Sauté de veau <b>VBF</b> à la<br>hongroise |
| Sauce tomate – emmental<br>rapé           | Haricots verts                                 | sauce citron                  | Purée de carotte <b>BIO</b> | Coeur de blé                               |
| Coquillettes <b>BIO</b>                   | Camembert <b>BIO</b>                           | Semoule <b>BIO</b>            | Montboissier rouge          | Yaourt nature sucré <b>BIO</b>             |
| Dessert lacté chocolat                    | Abricots                                       | Nectarine plate               | Prunes                      |  |
| Yaourt à boire – biscuit fourré<br>fraise | Goûter chocolat – pêche<br>plate               | Goûter vanille – lait vanille | Pain – emmental             | Madeleine au chocolat –<br>abricot         |

#### 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

#### Compositions :

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



**Purée de carottes BIO**: Carottes BIO / Lait / Purée de pommes de terre

**Sauté de veau à la Hongroise** : Sauté de veau / Paprika / Jus de veau lié / Margarine / Double concentré Tomates / Oignons / Roux Blanc