



## Menus

### SEMAINE 21 - DU LUNDI 21 MAI AU VENDREDI 25 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Tomates <b>PL</b>	Salade verte	Betteraves cuites <b>PL</b>
	Lasagnes au bœuf <b>VBF</b>	Blanquette de veau <b>BIO</b>	Brandade de morue	Rôti de porc S/P : rôti de dinde
	Fromage frais de brebis	Légumes de la blanquette	Tomme de Touraine	Gâteau d'épinards
	Compote pomme/coing	Tomme d'Auvergne <b>BIO</b>	Fraises <b>PL</b>	Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>
	<b>Coupelle de fruits au sirop – Cookies</b>	<b>Produit laitier – Petits beurre</b>	<b>biscuit fourré – crème chocolat</b>	<b>Brioche tranchée – Fruit</b>

#### 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

 **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

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

**Blanquette de veau **BIO** aux légumes** : sauté de veau **BIO** frais – champignons de Paris – crème fraîche – échalotes – margarine – roux blanc – poireaux – carottes + navets – clous de girofle

**Fricassée de Sot l'y laisse de dinde** : sot l'y liasse de dinde frais – oignons – jus de veau lié -



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.