

Menus

SEMAINE 17 - DU LUNDI 23 AVRIL AU DIMANCHE 29 AVRIL

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------------------------------------|--|--|---------------------------------------|
| Chou rouge aux pommes | Tomates | Carottes râpées | Terrine de carottes au cumin | Salade de Pommes de terre aux légumes |
| Boeuf LR à l'aigre doux | Filet de poisson ANE | Sauté de canard façon Bourguignon | Sauté de veau BIO à l'italienne | Saucisse de porc |
| Semoule BIO | Poêlée de légumes grillés | Haricots Beurre | Purée de potiron | Petits pois carottes |
| Petits suisses aux fruits | Camembert BIO | Cantal AOP | Montboissier rouge | Yaourt aromatisé BIO |
| | Fruit | Compote maison | Fruit | |
| <i>compote de pomme – marbré au chocolat</i> | <i>coupelle de fruits – biscuit</i> | <i>produit laitier – petits beurre</i> | <i>biscuit fourré – crème chocolat</i> | <i>brioche tranchée – fruit</i> |

La qualité :



PL : Produits locaux



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



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



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.



Boeuf aigre doux : Sauté de bœuf frais – jus de veau lié – vinaigre de vin – sucre en poudre – oignons – ananas

Sauté de veau à l'italienne : Sauté de veau frais – oignons – farine de maïs – margarine – jus de veau lié – concentré de tomate – tomates pelées concassées – brunoise de légumes (*carottes – poireaux – navets – céleri*) – champignons de Paris

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.