

## MENUS

### SEMAINE 30 - DU LUNDI 23 JUILLET AU VENDREDI 27 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave cuite- vinaigrette	Melon jaune	Concombre à la Grecque	Tomate	Salade verte/ Macédoine
Filet de poulet* au paprika	Haché de veau	Poisson <b>ANE</b> au four	Sauté de porc <b>BBC VPF</b> au curry	Sauté de porc <b>BBC VPF</b> au curry
Courgettes <b>PL</b> / riz <b>BIO</b>	Duo de carottes <b>PL</b>	Pomme de terre vapeur <b>PL</b> sauce tomate	Haricots vert <b>BIO</b> aux échalotes	Pâtes <b>BIO</b>
Camembert <b>BIO</b>	Buche du pilat	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Fournols	Mimolette
Pêche plate	Éclair chocolat		Compote – Madeleine <b>BIO</b>	prune jaune
Gaufre flash – Jus de raisin	Abricots – Marbré chocolat	Pain – Chocolat – Prune	Brioche – crème dessert vanille	Barre marbré – nectarine

#### 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

#### Compositions :

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

**Filet de poulet au Paprika** : filet de poulet frais/oignons /jus de veau lié / margarine/paprika/roux blanc

**Sauté de porc au curry** : sauté de porc frais/échalote/farine de maïs/margarine/curry /crème fraîche /lait de coco

**Émincé de dinde à la tomate** : émincé de dinde frais /roux blanc/margarine/concentré de tomate/sucre en poudre/oignon/tomates pelées/ail



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.