



Menus

DU LUNDI 23 OCTOBRE AU VENDREDI 27 OCTOBRE 2017

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de radis rose PL en rondelles – sauce fromage blanc/ ciboulette	Concombres PL	Taboulé aux tomates et concombres	Céleri rémoulade PL	Potage
Goulasch de bœuf BIO	Omelette	Noix de jambon marinée au miel S/P : dos de cabillaud	Filet de Julienne provençale	Pâtes sauce bolognaise
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Patates douces sautées	Duo de carottes	Emmental râpé
Mousse chocolat	Fromage frais aromatisé	Emmental Pomme PL	Fromage	Salade verte PL
<i>Pain – camembert</i>	<i>Gaufre – jus de fruits</i>	<i>Crème dessert – fourré chocolat</i>	<i>Fruits au sirop – brioche</i>	<i>Banane – goûter rond</i>

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

Compositions :

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

Goulasch de bœuf : émincé de bœuf frais, jus de veau déshydraté, farine de maïs, margarine oignons, concentré de tomate, paprika doux

Sauce provençale : poivrons verts et rouges, farine de maïs, huile d'olive, concentré de tomate, oignons, tomates pelées, herbes de Provence, brunoise de légumes, ail

Sauce bolognaise : égrené de bœuf, huile de tournesol, ail, concentré de tomate, oignons, herbes de Provence



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.